



Saisonal regional frisch

Herzlich Willkommen

TAKE AWAY

Mittwoch - Freitag ab 11.30 - 13.30 & ab 18.00 Uhr - 21.00 Uhr

Bestellungen ab 9.30 Uhr - 13.00 Uhr & 17.30 Uhr - 21.00 Uhr

Samstag, ab 11.30 - 13.30 & ab 17.30 Uhr - 21.00 Uhr

Bestellungen ab 9.30 Uhr - 13.00 Uhr & 17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr - 20.30 Uhr durchgehend warme Küche

Bestellungen ab 10.00 Uhr - 20.00 Uhr

Bestellen können Sie über Mail rfluehler_rest.ried@swissonline.ch oder Telefon 055 410 15 43

TAKE AWAY KARTE

Vorspeisen


Bunt gemischter Salat	Fr. 9.80
«Ladysalat» Bunte Blattsalat mit Kaltgeräucher Brüggli – Lachsforellenstreifen	Fr. 15.00
Saisonsuppe	Fr. 9.00
Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan serviert mit griechischem Olivenöl, Kapern und Zwiebelringen	Fr. 16.50
Crevettencocktail „Calipso“ an Cocktailsauce Briochemoast	Fr. 12.00
Kaltgeräuchte Brüggli – Lachsforelle Aufgeschnitten, mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapernäpfel Briochemoast	Fr. 15.50
Beefatar nach Hausart 80 g mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Briochemoast	Fr. 16.00
Huus – Salatsauce 1 L	Fr. 10.00

Wählen Sie Ihre Lieblingssalatsauce:


Huussauce, Italiennesauce, oder Orangen-Balsamico-Sauce

TAKE AWAY KARTE

Hausschlager Beeftatar mit Rindfleisch aus der Zentralschweiz

Beeftatar nach Hausart 150g	Fr. 24.00
mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren	
Briochettoast 	
Beeftatar nach Hausart 220g	Fr. 28.00
mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren	
Briochettoast	
Schwyzer Tatar , eine herrliche Komposition aus unserem Kanton	Fr. 32.00
Beeftatar nach Hausart 100 g & Brüggli - Lachsforellentatar „Patron“ 100g	
mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren	
Briochettoast	

Hauptspeisen

Premium Black Tiger Crevetten an gelben sämigem Thaicurry	Fr. 29.00
Basmatireis	
Schweizer Eglichnusperli mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln	Fr. 30.00
Zürichseefelchen Grossmutter Art	Fr. 28.00
Blattspinat und Kräuterkartoffeln 	
Thaicurry mit Gemüse und Cashewkernen, Basmatireis	Fr. 26.00
Irishes Black Angus Rindsfilet an Béranaise-Sauce	Fr. 42.00
Buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	
Hong - Kong – Curry	Fr. 26.00
Pouletbrüstchen vom Bauernhof sautiert an rassiger Kokosnuss – Currysauce mit Ananaswürfeli und gerösteten Mandeln und Basmatireis	
Premium Black Angus Rindsfiletgulasch Stroganoff, Basmatireis	Fr. 35.00
Weiderind Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 35.00
Buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	
Kalb Cordon Bleu, natürlich Hausgemacht	Fr. 36.00
gefüllt mit Schinken und sämigem Käse, Gemüsebouquet und Pommes frites	
Schweinswienerschnitzel, Pommes frites, buntes Gemüse	Fr. 25.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	Fr. 20.00
Butternüdeli	
Pouletbrustchnusperli mit Barbequesauce, Pommes frites	Fr. 17.00
Siedfleischsalat mit Zwiebeln, dazu Kunterbunter Salat	Fr. 19.00
Portion Gemüse	Fr. 7.00
Portion Pommes frites	Fr. 7.00

TAKE AWAY KARTE

Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein	Fr. 6.50
Vermicelle mit Merinque und Rahm	Fr. 7.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 9.50
Hausgemachter Eiskaffee fein aufgeschwungen	Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 8.50

Chinoise oder Bourginonnefleisch und Saucen

Bitte bis 10.00 Uhr / 16.00 Uhr vorbestellen

Rindfleisch handschnitt frisch	Fr. 55.00 / Kg
Kalbfleisch handschnitt frisch	Fr. 55.00 / Kg
Pouletbrust handschnitt frisch	Fr. 28.00 / kg
Schweinsnierstück handschnitt frisch	Fr. 28.00 / kg
Saucen:	Fr. 25.00 / kg
Cocktail, Pfeffer, Curry	
Tatar, Knobli und Bernaise	

Rindsbouillon ist offeriert vom Haus.