

saisonal regional frisch

Wenn immer es möglich ist, verarbeiten wir frische Produkte aus der Region und der Schweiz - unser Wildfleisch beziehen wir aus dem Val Poschiavo Graubünden - liebevoll zubereitet von Berufsköchen.

Freitag, 22. September 2023

Tagesmenu Fr. 18.80

Kürbiscrèmesuppe und Saisonsalat

Schweinsragout an Whiskeyrahmsauce, Wedges Kartoffeln, buntes Gemüse

Es het solangs het Fr. 19.80

Kürbiscrèmesuppe oder Saisonsalat und Apfelmus

Äpler Hörnli mit Kartoffeln, Rahm, Bergkäse und Zwiebschweize

Vorspeisen

Bunt Gemischter Salat mit Bauernhofei Fr. 10.50

Hausgemachtes Lachsforellentatar von der Brüggli Forellenzucht Fr. 23.50

mild, scharf oder feurig, serviert mit Garnituren, Brioche - Toast und Butter

Beefsteak Tatar Hausart, Fr. 19.50

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Nüsslisalat «Viola» Fr. 16.50

Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken, Steibocksalsiz, vom Zanetti gerösteten Nüssen an Johannisbeer – Balsamicodressing mit Traubenkernöl

Info zur Mittagskarte

Bei allen Gerichten ist eine Vorspeise nach Wahl inbegriffen

Bunter Saisonsalat oder Crevettencocktail (NR), oder Hauspastete (FR), mit Cumberland sauce und Selleriesalat oder eine Tagessuppe

Wildgerichte

Rehrahmschnitzel „Mirza“ Fr. 45.00

an Wildrahmsauce, Eierspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Herbstfrüchte

Rehpfeffer Hauseingebeizeit nach Roger`s Rezept „Jäger Art“ Fr. 39.50

Schulterwürfel an Wildpfeffersauce, Eierspätzli, Herbstgemüse & Früchte

Wildbratwurst an Zwiebelsauce, Eierspätzli, Rotkraut & Früchte Fr. 26.00

Die neusten Infos unter www.restraurant-ried.ch



Fleisch

Spaghetti an Carbonararahmsauce nach Hausart, Fr. 22.50

mit Schinken, Speck und Ei

Kalbbratwurst an Zwiebelsauce, Gemüse, Pommes frites Fr. 19.50

Schweinssteak «Cafe de Paris» Gemüse, Pommes frites Fr. 26.50

Kalbs Cordon bleu, buntes Saisongemüse, Pommes frites Fr. 45.00

Swiss Prime Entrecôte « Béarnaise » buntes Gemüse, Kroketten Fr. 35.00

Fisch

Frutiger Eglifilets gebacken, Tatarsauce, Kräuterkartoffeln Fr. 35.00

Felchenfilets vom Zürichsee Fr. 27.50

Gebraten in Butter mit Steinpilzrisotto, Herbstfrüchte

Vegetarisch

Herbststeller mit Marktfrischen Pilzen Fr. 33.00

Hausgemachte Eierspätzli, Herbstgemüse, Früchte, dazu Pilze an Rahmsauce

Indisches Gemüsecurry Fr. 24.50

Mit Edamame, Cashewkernen, Basmatireis

Kunterbunt's

Beeftatar 200 g mit Muotathaler Urwaldrohschinken, Fr. 35.00

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Beefsteak Tatar 150 g Hausart, Fr. 29.00

mild rassig oder feurig, Brioche Toast und Butter

Hors d'oeuvre Teller Fr. 32.00

Beeftatar, Brüggli Lachsforellenfilet, Crevettencocktail und Hirschpastete und Rohschinken, bunt garniert, Brioche Toast und Butter

Eglifilets aus Frutigen gebacken, Tatarsauce, dazu bunter Salat Fr. 34.00

Pouletbrustchnusperli mit Barbequesauce, dazu bunter Salat Fr. 26.00

Salat Ried, gebratene Pouletbruststreifen auf buntem Salat Fr. 24.50

Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln garniert Fr. 21.50

Tagesdessert Fr. 6.50

Sorbettrio mit Früchten

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir haben einige Möglichkeiten und beraten Sie gerne.

