

# Saisonal regional frisch



Herzlich Willkommen

**TAKE AWAY**

**Mittwoch - Freitag ab 11.00 - 13.30 & ab 18.00 Uhr - 21.00 Uhr**

**Samstag, ab 11.00 - 13.30 & ab 17.30 Uhr - 21.00 Uhr**

**Sonntag ab 11.00 Uhr - 20.00 Uhr durchgehend warme Küche**

Bestellen können Sie über Mail [rfluehler\\_rest.ried@swissonline.ch](mailto:rfluehler_rest.ried@swissonline.ch) oder Telefon 055 410 15 43

## TAKE AWAY KARTE

### Vorspeisen

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

**Wählen Sie Ihre Lieblingsсалатсauce:**

Huussauce, Italiennesauce, oder Orangen-Balsamico-Sauce

# TAKE AWAY KARTE

## Hausschlager Beeftatar mit Rindfleisch aus der Zentralschweiz

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



## Hauptspeisen

<b>Premium Black Tiger Crevetten mit Gemüse an Indischem Curry</b>	Fr. 29.00
Basmatireis	
<b>Schweizer Eglifilets gebacken, mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln</b>	Fr. 30.00
<b>Steinpilzrisotto mit Gemüsebouquet</b>	Fr. 26.00
<b>Irisches Black Angus Rindsfilet an Béranaise-Sauce</b>	Fr. 42.00
Buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	
<b>Hong - Kong – Curry</b>	Fr. 26.00
Pouletbrüstchen vom Bauernhof sautiert an rassisger Kokosnuss – Currysauce mit Ananaswürfeli und gerösteten Mandeln und Basmatireis	
<b>Premium Black Angus Rindsfiletgulasch Stroganoff, Basmatireis</b>	Fr. 35.00
<b>Kalb Cordon Bleu, natürlich Hausgemacht</b>	Fr. 36.00
gefüllt mit Schinken und sämigem Käse, Gemüsebouquet und Pommes frites	
<b>Schweinswienerschnitzel, Pommes frites, buntes Gemüse</b>	Fr. 25.00
<b>Pouletbrustchnusperli mit Barbequesauce, Pommes frites</b>	Fr. 17.00
<b>Wurstsalat mit Zwiebeln, dazu Kunterbunter Salat</b>	Fr. 19.00
<b>Portion Gemüse</b>	Fr. 7.00
<b>Portion Pommes frites</b>	Fr. 7.00

# TAKE AWAY KARTE

## Desserts

Lauwarmes Schokoladenküchlein	Fr. 6.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 9.50
Hausgemachter Eiskaffee fein aufgeschwungen	Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 8.50

## Chinoise oder Bourginonnefleisch und Saucen

### Bitte bis 9.00 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.