

### VORSPEISEN

	Rifferswiler Märtsalat mit gerösteten Kernen, Ei, knusperigen Speck- und Brotchips		13.50
vegi	Frischer Randensalat mit Apfel und Meerrettich		13.50
	Rindstatar mit einem Wachtelspiegelei mit Toast und Butter	24.00	33.00
vegi	Vegi Tatar mit einem Wachtelspiegelei	23.00	32.00
vegi	Lauwarmer „Geissächäs“ mit Honig, Feigen und mediterranen Kräutern auf getoastetem Sauerteigbrot und Olivenöl		18.00
vegi	Topinamburcrèmesuppe mit hausgemachtem Brioche		13.00
	Trüffelsuppe unter einer Blätterteighaube mit Poulardenstreifen		18.50

### FISCH

	Portion Moules et frites an einem feinen Kräuterfond	21.50	33.00
--	---	-------	-------

### FÜR 2 PERSONEN

	Ganze Seezunge mediterrane Art am Tisch tranchiert serviert mit Salzkartoffeln		48.00
--	---	--	-------

### HAUPTGÄNGE

	Cordon bleu im Butter sautiert mit Schinken und Walchwiler Bergkäse dazu Pommes frites	Schwein 37.00	Kalb 48.00
	Wienerschnitzel in Butter sautiert Pommes frites und hausmarinierten Preiselbeeren	Schwein 35.00	Kalb 44.00
	Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti		42.00
	Hausgemachte Hacktätschli an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock		39.00
	In Rotweinsauce geschmorte Kalbsbacken mit Quarkpizzockel und Zwiebelschweize		45.00
vegi	Auberginen Wiener Schnitzel auf Wunsch auch Glutenfrei, oder Vegan mit Pommes frites		32.00
vegi	Seitangeschnetzeltes Zürcher Art auf Wunsch auch Glutenfrei, mit Rösti		33.00
vegi	Handgemachte Quarkspätzli mit Zwiebelschweize und Walchwiler Bergkäse überbacken	18.00	26.00
vegi	Käse vom weltbesten Käsemeister Bernard Antony Käse mit Feigenbrot und Garnituren	25.00	32.00

**DER KLASSIKER AB 2 PERSONEN****Chateau Briand in zwei Gängen serviert**mit reichhaltiger Gemüse garnitur,  
Sauce Béarnaise und Beilage nach ihrer Wahl.

65.00

**UNSERE HAUSGEMACHTE SALATSAUCE ZUM MITNEHMEN**

## Unsere weitherum bekannten Salatsaucen

(neu in praktischer Plastikflasche mit Drehverschluss)

½ Lt.	10.00
1 Lt.	17.00

Weine einkaufen für Ihren Weinkeller zu Hause. Verlangen Sie von unserem Personal die Preisliste unserer eigenen Weinhandlung Reussweine. Darin finden Sie edle Tropfen zu absolut fairen Preisen. Oder stöbern Sie in unserem Onlineshop unter [www.reussweine.ch](http://www.reussweine.ch) und bestellen Sie bequem von Zuhause aus.

## Produkteherkunft:

*Süßwasserfische (Egli und Zander):	Schweiz, Deutschland, Polen
*Kalbfleisch:	Schweiz
*Schweinefleisch:	Schweiz
*Rindfleisch:	Schweiz, Australien, Uruguay, Deutschland
*Geflügel:	Brasilien, Argentinien
Meerfische und Krustentier:	Atlantik, Asien
Wild:	Österreich, Schweiz

\* Kann mit Hormonen und /oder Antibiotikaerzeugt worden sein!