



Saisonal regional frisch

Herzlich Willkommen

TAKE AWAY

Mittwoch 11.30 Uhr - 13.30 Uhr

Bestellungen ab 9.30 Uhr - 11.00 Uhr

Donnerstag 11.30 Uhr - 13.30 Uhr & 17.30 Uhr - 20.00 Uhr

Bestellungen ab 9.30 Uhr - 11.00 Uhr & 17.00 Uhr – 19.00 Uhr

Freitag, 11.30 Uhr - 13.30 Uhr & 17.30 Uhr - 20.00 Uhr

Bestellungen ab 9.30 Uhr - 11.00 Uhr & 17.00 Uhr – 19.00 Uhr

Samstag ab 17.30 Uhr - 20.00 Uhr

Bestellungen ab 16.30 Uhr - 20.00 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr - 20.00 Uhr durchgehend warme Küche

Bestellungen ab 10.00 Uhr - 20.00 Uhr

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

Bunt gemischter Salat	Fr. 9.80
Frühlingsalat, bunte Blattsalate, Spargeln, Tomätli, Ei, und Radisli	Fr. 13.00
Spargelcrèmesuppe mit Rahm	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 Eglifilets gedämpft Grossmutter Art, Basmatireis	Fr. 30.00
Schweizer Eglichnusperli mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln	Fr. 30.00
Zanderchnusperli mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln	Fr. 27.00
Zürichseefelchen Müllerin Art, Spargeln an Hollandaise-Sauce	Fr. 28.00
Kräuterkartoffeln	
Grüne & Weisse Spargeln an Hollandaise-Sauce	Fr. 24.50
Buntes Wokgemüse mit Cashewnüssen an gelbem Thaicurry, Basmatireis	Fr. 24.50
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Morcheln, buntes Gemüse, Butternüdeli	Fr. 35.00
Hong - Kong – Curry	Fr. 28.00
Kalbsgeschnetzeltes sautiert an rassiger Kokosnuss - Currysauce mit Ananaswürfeli und gerösteten Mandeln und Basmatireis	
Pouletbrüstchen mit Honig und Sesam, grüner Spargel, Basmatireis	Fr. 27.00
Premium Black Angus Rindsfiletgulasch Stroganoff, Basmatireis	Fr. 35.00
Weiderind Entrecôte an Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten	Fr. 27.00
Schweins Cordon Bleu, natürlich Hausgemacht	Fr. 28.00
gefüllt mit Schinken und sämigem Käse, Gemüsebouquet und Pommes frites	
Schweinswienerschnitzel, Pommes frites, buntes Gemüse	Fr. 25.00
Lammrückenfilet provençalischer Art, Röstikroketten, Spargel	Fr. 29.00
Straussenfilet an Béarnaise-Sauce, buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	Fr. 30.00
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

Spezialitäten ab 2 Personen, Preis pro Gast

Château Briand, zartes Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten
begleitet mit Béarnaise-Sauce, Gemüsebouquet, Spargeln und
Kartoffelkroketten Fr. 52.00

Dessert's

Erdbeerencoupe mit Vanille und Erdbeerglacé und Rahm Fr. 9.50
Gebrannte Crème Grossmutter Art Fr. 8.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein Fr. 6.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse Fr. 9.50
Hausgemachter Eiskaffee fein aufgeschwungen Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Fr. 8.50

Chinoise oder Bourginonnefleisch und Saucen

Bitte bis 11.00 Uhr / 17.00 Uhr vorbestellen

Rindfleisch handschnitt frisch Fr. 55.00 / Kg
Straussenfilet handschnitt frisch Fr. 48.00 / 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, Kräuterquark, Bernaise

Rindsbouillon ist offeriert vom Haus.