



## Zum Auftakt

<b>Geräucherter Lachs</b>	19,50
mit Senf-Dill-Sauce und Rucola	
<b>Krevettencocktail mit Avocado auf Salatciffonade</b>	19,--
<b>Gebratene Kalbsmilken</b>	17,--
mit Salatbouquet	
<b>Gebratene Entenleber</b>	19,50
auf Randencarpaccio	

## Knackig und gesund

<b>Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons</b>	9,50
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b>	16,--
<b>Gemischter Salatteller</b>	klein 11,--
	gross 18,--
<b>Rigi-Salat</b>	24,--
Grosser Salatteller mit gebratenem Pouletbruststreifen und Melone	

Dazu unsere französische oder italienische Sauce - hausgemacht!

## Ein Süppchen gefällig?

<b>Tagessuppe</b>	6,50
<b>Vitznauer Bouillabaisse</b> mit Egli und Felchen	16,--
<b>Rindsconsommé</b> mit Sherry und Gemüsestreifen	9,--
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Gin	11,--
<b>Orangen-Meerrettich-Crèmesuppe</b>	10,--

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



## Fleisch hat immer Saison!

<b>Pouletgeschnetzeltes Tandoori</b>	32,--
ein Klassiker der indischen Küche	
<b>Wiener Schnitzel</b>	39,--
dünn geklopfte, panierte Kalbsschnitzel	
<b>Zürcher Kalbgeschnetzeltes</b>	37,--
<b>Schweinsfilet-Medaillons</b>	37,--
an Pfeffersauce mit Speck	
<b>Lammentrecôte</b>	39,--
in der Kräuterkruste	
<b>Rindsfilet "Surf &amp; Turf"</b>	52,--
mit Riesenkrevetten und Sauce Béarnaise	
<b>Châteaubriand (ab 2 Personen)</b>	pro Person 56,--
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl	

## Innereien für Liebhaber

<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	34,--
mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira	
<b>Kalbsnieren</b>	26,--
an Cognacrahmsauce	
<b>Gebratene Kalbsmilken</b>	26,--
mit Zwiebeln und Kräutern	

Herkunft von Fleisch und Fisch

Schwein: CH; Kalb: CH; Rind: CH, AU, NZ; Lamm: CH, AU, NZ; Poulet: CH, FR;

Ente: FR; Süsswasserfische: CH, EU, RU; Krevetten: DK, VN; Lachs: NO.

(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

*Zu den Fleisch- und Fischgerichten  
eine Beilage nach Wahl*

Reis

Tagliatelle

Salzkartoffeln

Röstikroketten

Rösti

Pommes frites

Kartoffelkroketten

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



## *Fleischlos kann auch lecker sein...*

<b>Spaghetti mit Basilikumpesto</b>	19,50
<b>Steinpilz-Risotto</b>	24,--
<b>Tessiner Rösti</b> mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Rucola	24,--
<b>Tofu-Nudelpfanne</b> mit Bohnen und Cherry-Tomaten	21,--

## *Aus den Tiefen der Seen...*

<b>Felchenfilets Luzernerart</b> gebraten, mit Champignons, Tomaten und Kapern	35,--
<b>Egfilets Müllerinart</b> in Butter gebraten mit Kräutern	39,--
<b>Zanderfilet auf Lauchgemüse</b> gedämpft, an Champagner-Kräutersauce	39,--

## *...oder lieber vom Meer?*

<b>Gebratene Riesenkrevetten</b> mit Knoblauch und Kräutern	42,--
--	-------

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.**

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65, CH-6354 Vitznau | Tel. 0041 41 399 85 85 | E-Mail: [info@rigi-vitznau.ch](mailto:info@rigi-vitznau.ch) | <https://www.rigi-vitznau.ch>



## Fondue ist immer gesellig...

**Fondue Chinoise** (ab 2 Personen) pro Person 60,--  
Sie garen selbst, zartes, dünn geschnittenes Rind- und  
Pouletfleisch in einer Gemüsebouillon. Dazu servieren  
wir Ihnen verschiedene feine Saucen, Früchte, Essiggemüse  
und eine Beilage nach Wahl.

**Käsefondue** (ab 2 Personen) pro Person 27,--  
mit Brot, Raclette-Kartoffeln, und Cornichons

## Gourmet Burgers

**Raclette Burger** 27,--  
mit Raclettekäse, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, Zwiebelconfit  
und Spiegelei, dazu unsere BBQ-Sauce

**Deluxe Burger (300g Fleisch)** 35,--  
mit gebratenem Speck, Cheddar Käse, Zwiebelconfit, Eisbergsalat,  
Tomate, Essiggurken und Spiegelei

**Chicken Burger** 26,--  
mit Pouletfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, Zwiebelconfit und  
Curry-Mayonnaise



Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat,  
dann sagen Sie es bitte weiter.  
Sollten Sie wider Erwarten eine  
Beanstandung haben,  
dann sagen Sie es bitte uns.  
Herzlichen Dank.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



## CORDON BLEU VARIATIONEN

**1. Traditionell, mit Vorderschinken und Käse gefüllt**

Traditional: The real one, filled with cheese and ham

**2. Spanische Art, mit Chorizo und Mozzarella**

Spanish: filled with Chorizo and Mozzarella

**3. Försterart, mit einer Pilzfüllung**

Forester: filled with mushrooms

**4. Italienische Art, mit Gorgonzola und Rohschinken**

Italian: filled with blue cheese and raw ham

**5. Florentinerart, mit Spinat und Knoblauch**

Florentine: filled with spinach and garlic

**6. Mediterrane Art, mit getrockneten Tomaten,  
Basilikum und Mozzarella**

Mediterranean: filled with dried tomatoes, basil and mozzarella cheese

**Cordon bleu mit Kalbfleisch (veal) Fr. 39.--**

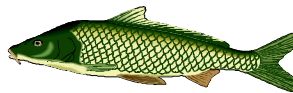
**Cordon bleu mit Schweinefleisch (pork) Fr. 29.--**

**7. Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu  
mit Gemüse und Sesam**

Vegetarian: celery-cordon bleu

with vegetables and sesame

**Fr. 25.--**



**1. Lachs gefüllt mit Frischkäse und Dill**

Salmon: filled with fresh cheese and dill

**2. Zander gefüllt mit Kräutern und Knoblauch**

Perch-pike: filled with herbs and garlic

**Cordon bleu mit Fisch (fish) Fr. 35.--**

**Unsere Cordon bleus servieren wir mit einer Beilage nach Wahl von der Speisekarte**

**Our Cordon bleus are served with a sidedish of your choice from our main menu**

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.**

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65, CH-6354 Vitznau | Tel. 0041 41 399 85 85 | E-Mail: [info@rigi-vitznau.ch](mailto:info@rigi-vitznau.ch) | <https://www.rigi-vitznau.ch>



## Coupes und Glace-Spezialitäten

<b>Coupe Dänemark</b>	12.--
Vanilleglace mit Schokoladensauce Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce	
<b>Coupe Waldbeeren</b>	12.--
Vanilleglace mit heissen Beeren Vanilla ice-cream with hot berries	
<b>Coupe Bahia</b>	12.--
Schokolade-, Kokos- und Bananenglace mit Bananenscheiben und Batida de Coco Chocolate-, coconut- and banana ice-cream with sliced banana and Batida de Coco	
<b>Bananensplit</b>	12.--
<b>Coupe Nesselrode</b>	12.--
Chestnut vermicelli with vanilla ice-cream and meringue	
<b>Vermicelles mit Rahm</b>	9.50
Chestnut vermicelli with whipped cream	
<b>Meringue Glacé</b>	12.--
Meringue with vanilla and strawberry ice-cream	
<b>Zuger Eiskaffee mit Kirsch</b>	10.--
Ice coffee with Kirsch schnaps	
<b>Diverse Frappés</b>	7.--
Variety of milk shakes	

### Unsere Glace-Aromen:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Banane, Mocca, Walnuss, Kokosnuss  
Zitrone, Zwetschge, Mango

### Our ice cream flavours:

Vanilla, strawberry, chocolate, banana, coffee, walnut, coconut, lemon, prune, mango

<b>Preis pro Kugel / per scoop</b>	3.--
<b>Rahmzuschlag / add whipped cream</b>	1.50

### Für unsere kleinen Gäste / For children

<b>Lokomotive</b> mit Vanille- und Schokoladenglace	5.--
<b>Kuh „Tessy“</b> mit Erdbeer- und Vanilleglace	5.--

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



## Sorbets

<b>Zitronensorbet</b> / Lemon sorbet	7.--
mit Vodka / with Vodka	11.--
<b>Zwetschgen sorbet</b> / Prune sorbet	7.--
mit Zwetschgenwasser / with prune schnaps	11.--
<b>Traubensorbet</b> / Grape sorbet	7.--
mit Prosecco / with Prosecco	11.--
<b>Mango-Passionsfruchtsorbet</b> / Mango-passion fruit sorbet	7.--
mit Moscato / with Moscato	11.--

**Alle Coupes und Sorbets sind auch als kleine Portion erhältlich**

Mini Coupe/Sorbet	8.-/5.50
alle Mini Coupes <i>mit</i> Alkohol / mini coupe <i>with</i> alcohol	8.50

## Hausspezialitäten

<b>Zimt-Parfait mit Zwetschgen-Ragout und karamellisierten Marroni</b>	12.--
Cinnamon parfait with plum-compote and caramelized nuts	
<b>Rotwein-Feigen mit Walnussglace und kandiertem Ingwer</b>	9.50
Red wine figs with walnut ice-cream and candied ginger	
<b>Heisser Apfelstrudel</b> / Hot „apple strudel“	6.--
mit Vanillesauce oder Glace / with vanilla sauce or ice-cream	9.50/11.-
<b>Toblerone-Mousse</b>	11.--
Toblerone-chocolate mousse	
<b>Frischer Fruchtsalat</b> / Fresh fruit salad	10.--
mit Kirschi, Maraschino oder Glace	11.50
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b>	7.50
Home made caramel pudding	
<b>Zuger Kirschtorte</b>	6.50
Kirschi schnaps tart	
<b>Rüebli torte</b> nach Grossmutter's Rezept	5.--
Homemade carrot cake	
<b>Schokoladekuchen</b>	5.--
Homemade chocolate cake	

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.**



# KINDERMENUS

## Jungle Chicken

Frittierte Pouletstückchen  
mit Pommes frites

Fr. 12.-

## Pumuckl Menu

Spaghetti Napoli

Fr. 9.50



## Kinder-Burger

mit Pommes frites

Fr. 13.



## Bugs Bunny Menu

Paniertes Schnitzel  
mit Pommes frites

Fr. 14.-

## Kapitäns Menu

Fischknusperli mit Tartarsauce  
und Pommes frites

Fr. 14.-

## Simba Menu

Schweinsgeschneitzeltes an Rahmsauce  
mit Nüdeli

Fr. 14.-



## Snacky-Teller

Kleine Portion Pommes frites

Fr. 5.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65, CH-6354 Vitznau | Tel. 0041 41 399 85 85 | E-Mail: [info@rigi-vitznau.ch](mailto:info@rigi-vitznau.ch) | <https://www.rigi-vitznau.ch>





## KLEINE KARTE

\*\*\*\*\*

Täglich von 14 bis 18 Uhr

### SUPPEN

Tagessuppe	6,50
Tomatencremesuppe	8,50
Gulaschsuppe	10,50

### SALATE

Bunter Blattsalat	9,50
Gemischter Salat	11,--
Salatteller mit Ei und Spargelspitzen	18,--
Wurstsalat garniert	17,--
Rigi-Salat	24,--
Salatteller mit Pouletbrüstchen und Melone	

### VOM GRILL

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	18,--
Schweinssteak mit Kräuterbutter	26,--
Paniertes Schweinsschnitzel	23,--
Rindsfilet mit Kräuterbutter	42,--

*Bei allen Grilladen sind Pommes frites inbegriffen*

Herkunft von Fleisch und Fisch

Schwein: CH; Kalb: CH; Rind: CH, AU, NZ; Lamm: CH, AU, NZ; Poulet: CH, FR; Ente: FR; Süsswasserfische: CH, EU, RU; Krevetten: DK, VN; Lachs: NO.  
(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.**

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65, CH-6354 Vitznau | Tel. 0041 41 399 85 85 | E-Mail: [info@rigi-vitznau.ch](mailto:info@rigi-vitznau.ch) | <https://www.rigi-vitznau.ch>



## KLEINE KARTE

\*\*\*\*\*

Täglich von 14 bis 18 Uhr

### SNACKS

<b>Lachstoast</b>	20,--
Geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettich	
<b>Fitnesssteller</b>	26,--
Zwei Kalbsschnitzel mit frischen Kräutern und Salaten	
<b>Fischknusperli mit Salatbouquet</b>	24,--
und Tartarsauce	
<b>Spaghetti Napoli</b>	17,--
<b>Omelette nature, mit Vorderschinken oder Champignons</b>	13,--
<b>Portion Pommes frites</b>	7,50

### KALTE TELLER

<b>Rigi-Teller</b>	24,--
Gemischter Aufschnitt, Käse und 1 Glas Rigi-Kirsch	
<b>Hobelspeck</b>	18,--
Feiner Bauernspeck auf Holzbrettli	
<b>Käseteller</b>	20,--
verschiedene Sorten Schweizer Käse	
<b>Bündner-Teller</b>	26,--
Luftgetrocknetes Rinds-Trockenfleisch und Rohschinken	

**Kalte Teller werden mit Brot und Butter serviert**

### SANDWICHES

<b>Mit Vorderschinken, Salami oder Käse</b>	7,50
<b>Mit Bündnerfleisch oder Rohschinken</b>	9,50
<b>Club-Sandwich</b>	22,--

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.**

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65, CH-6354 Vitznau | Tel. 0041 41 399 85 85 | E-Mail: [info@rigi-vitznau.ch](mailto:info@rigi-vitznau.ch) | <https://www.rigi-vitznau.ch>