



Zum Auftakt

Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Rucola	19,50
Krevettencocktail mit Avocado auf Salatciffonade	19,--
Gebratene Entenleber auf Randencarpaccio	21,--

Knackig und gesund

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons	11,--
Gemischter Salatteller	klein 13,-- gross 20,--
Nüsslisalat mit Ei und Speck	17,--
Rigi-Salat Grosser Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen und Melone	28,--

Dazu unsere französische oder italienische Sauce - hausgemacht!

Ein Süppchen gefällig?

Tagessuppe	8,50
Tomatencrèmesuppe	12,--
Orangen-Meerrettich-Crèmesuppe	13,--

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 | <https://www.rigi-vitznau.ch>



Fleisch hat immer Saison

Pouletwürfel Madagaskar mit Curry-Kokosrahmsauce (mild)	35.--
Wiener Schnitzel dünn geklopfte, panierte Schnitzel vom Kalb	46.--
vom Schwein	30.--
Zürcher Kalbgschnitzeltes	44.--
Geschnitzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira	37.--
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise	52.--
Châteaubriand (ab 2 Personen) pro Person	60.--
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl	

Unsere Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Gemüse sowie
einer Beilage nach Wahl

Die Beilagen

Reis
Tagliatelle
Salzkartoffeln
Röstikroketten

Rösti
Pommes frites
Kartoffelkroketten

Herkunft von Fleisch und Fisch

Schwein: CH; Kalb: CH; Rind: CH, AU, UY; Poulet: CH

Süßwasserfische: CH, EU, RU; Krevetten: DK; 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 | <https://www.rigi-vitznau.ch>



Gourmet Burger

Raclette Burger

mit Raclettekäse, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, Zwiebelconfit und Spiegelei, dazu unsere BBQ-Sauce

29,--

Fleischlos kann auch lecker sein...

Spaghetti mit Basilikumpesto

23,--

Tessiner Rösti

mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Rucola

26,--

Aus den Tiefen der Seen...

Felchenfilets Luzernerart

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Zimmermann, Vitznau gebraten, mit Champignons, Tomaten und Kapern

37,--

Eglifilets Müllerinart

in Butter gebraten mit Kräutern

41,--



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 | <https://www.rigi-vitznau.ch>



Fondue ist immer gesellig...

Fondue Chinoise (ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung) **pro Person 62,--**
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 moitié-moitié (ab 2 Personen) **pro Person 29,--**
nach dem Original-Rezept von Monsieur Sciboz aus dem Jahr 1962
von «Fromages Sciboz et Fils SA, Fribourg», Schweiz
mit Brot, Raclette-Kartoffeln und Cornichons

Cordon bleu Variationen

1. **Traditionell** mit Schinken und Käse gefüllt
2. **Italienische Art** mit Gorgonzola und Rohschinken
3. **Mediterrane Art** mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Cordon bleu mit Kalbfleisch **48,--**
Cordon bleu mit Schweinefleisch **33,--**

4. **Gourmet** mit Entenleber, Apfel und Bündnerfleisch **Kalbfleisch 58,--**
Schweinefleisch 43,--

5. **Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu** mit Gemüse und Sesam **29,--**

6. **Lachs-Cordon Bleu** gefüllt mit Frischkäse und Dill **37,--**

Unsere Cordon bleu's servieren wir mit Gemüse und einer Beilage nach Ihrer Wahl



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.



Coupes und Glacespezialitäten

Coupe Dänemark	12,50
Vanilleglace mit Schokoladensauce Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce	
Coupe Bahia	12,50
Schokolade-, Kokos- und Bananenglace mit Bananenscheiben und Batida de Coco Chocolate-, coconut- and banana ice-cream with sliced banana and Batida de Coco	
Bananensplit	12,50
Coupe Nesselrode	12,50
Chestnut vermicelli with vanilla ice-cream and meringue	
Vermicelles mit Rahm	10,50
Chestnut vermicelli with whipped cream	
Meringue Glace	12,50
Meringue with vanilla and strawberry ice-cream	
Zuger Eiskaffee mit Kirsch	12,--
Ice coffee with Kirsch schnaps	
Diverse Frappés	10,--
Variety of milk shakes	

Unsere Glace-Aromen:

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

Our ice-cream flavours:

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

Preis pro Kugel / per scoop	3,50
Rahmzuschlag / add whipped cream	1,50

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



Sorbets

Zitronensorbet / Lemon sorbet	8,--
mit Vodka / with Vodka	12,--
Zwetschgensorbet / Prune sorbet	8,--
mit Zwetschgenwasser / with prune schnaps	12,--
Mango-Passionsfruchtsorbet / Mango-passion fruit sorbet	8,--
mit Moscato / with Moscato	12,--
Alle Coupes und Sorbets sind auch als kleine Portion erhältlich	
Mini Coupe/Sorbet	9,-/6,50
alle Mini Coupes mit Alkohol / mini coupe with alcohol	9,50

Hausspezialitäten

Heisser Apfelstrudel / Hot „apple strudel“	7,50
mit Vanillesauce oder Glace / with vanilla sauce or ice-cream	12,-
Toblerone-Mousse	12,--
Toblerone-chocolate mousse	
Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	10,--
mit Kirsch, Maraschino oder Glace	
with Kirsch schnaps, Maraschino or ice-cream	12,50
Hausgemachtes Caramelköppli	8,50
Homemade caramel pudding	
Zuger Kirschtorte	8,50
Kirsch schnaps tart	
Rüebli torte nach Grossmutter's Rezept	7,50
Homemade carrot cake	
Schokoladenkuchen	7,50
Homemade chocolate cake	



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

KINDERMENUS

Jungle Chicken

Frittierte Pouletstückchen

mit Pommes frites

Fr. 15.-



Pumuckl Menu

Spaghetti Napoli Fr. 11.-



Cheeseburger

mit Pommes frites Fr. 15.-

Bugs Bunny Menu

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Fr. 17.-

Captain's Menu



Fischknusperli mit Tartarsauce und Pommes frites Fr. 17.-



Simba Menu

Schweinsgeschneitzeltes an Rahmsauce mit Nudeln Fr. 19.-



Snacky-Teller

Kleine Portion Pommes frites

Fr. 6.-