



MENUVORSCHLÄGE

*Für Ihre Familienfeier, die Hochzeit,
das Geburtstagsfest, die Vereinsreise,
den Klubausflug, das Klassentreffen,
das Dankeschön an Ihre Belegschaft.....*

*.....oder einfach so, weil wir uns freuen,
Sie in unseren gemütlichen Lokalitäten zu verwöhnen!*

*Herzlichst,
Ihre Familie Gutknecht*

HOTEL RIGI, Seestrasse, 6354 VITZNAU

Tel. 041 399 85 85, Fax 041 399 85 86

E-mail: info@rigi-vitznau.ch

Internet: www.rigi-vitznau.ch

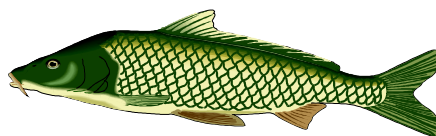


AM BESTEN BEGINNEN SIE MIT...

Melone mit Bündner Rohschinken	16.--
Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat	18.--
Italienische Vorspeise "Anti Pasti"	18.--
Peperoni, Thunfisch, Oliven, Salami, Rohschinken, Artischocken	
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons (saisonal)	15.--
Tomatensalat mit Mozzarella	16.--

AUS DEM WASSER...

Felchenfilets Hausart	33.--
an einer Weisswein-Kräuter-Sauce	
Lachsforellenfilet Luzerner Art	33.--
gebraten, mit Kapern und Tomaten	
Eglifilets gebacken oder mit Mandelbutter	39.--
Seeteufelmedaillons	42.--
auf Chinakohl mit Sojasprossen	
Lachsfilet vom Grill	32.--
mit Sauce Béarnaise	
Riesencrevetten	42.--
mit Knoblauch und Estragon	
Fisch-Karussell	52.--
Verschiedene Vierwaldstättersee-Fische anders zubereitet	





FLEISCH HAT IMMER SAISON...

Piccata Mailänderart (Kalbfleisch) mit Risotto, gedämpfter Tomate und Blattspinat	38.--
Gefülltes Schnitzel "Casalingha" mit Lauch und Käse	26.--
Schweinsbraten schwedische Art gefüllt mit Dörripflaumen	26.--
Pouletspiessli an Currysauce mit Früchten, Butterreis und Saisonsalat	22.--
Geschnetzeltes Schweinefleisch Zürcher Art	26.--
Lammrückenfilet Provençale mit Ratatouille	39.--
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce	42.--
Schweinsmedaillons mit Saisonpilzen, und Gemüse garnitur	35.--

Wählen Sie eine Beilage nach Wahl

UNSERE VEGI-HITS...

Safranreis mit Gemüse, frischen Pilzen und Krevetten	22.--
Gemüseteller mit Spiegelei	19.--
Spaghetti mit Broccoli-Pesto oder Tomatensauce	18.50
Gemüseschnitzel mit Pommes frites und Salaten	24.--

SÜSSIGKEITEN...

...besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich oder senden Ihnen unsere Dessertkarte!



SCHMACKHAFTE MENUS...

1. Fr. 79.--

Entenleber auf Randen-Carpaccio

17.-

Klare Tomatensuppe mit Eierstich

9.-

"Trois Filets Rigi" (Rind, Schwein, Kalb)
Nudeln und Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet

46.-

Eistorte Vacherin glacé

10.-

2. Fr. 75.—

Salatbouquet an Sauerrahmsauce mit gebackenen Eglifilets

18.-

Broccolicremesuppe mit Mandeln

9.-

Lammrückenfilet "Provençale"
mit Kartoffelgratin und Ratatouille

39.-

Kokosparfait auf Ananas-Carpaccio

11.-



SCHMACKHAFTE MENUS...

3. Fr. 83.—

Eichblattsalat mit marinierten Steinpilzen

13.-

Tomatencremesuppe mit Basilikum

9.-

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise
Dauphine-Kartoffeln und Gemüsebouquet

54.-

Panna cotta auf Waldbeersauce

9.50

4. Fr. 63.—

Nüsslisalat mit Melone, an Himbeerdressing

15.-

Bouillon mit Pilzklösschen

9.-

Glasierter Kalbsbraten an Rahmsauce
Herzogin Kartoffeln und Gemüsebouquet

30.-

Papaya-Mango-Kompott mit Kokosglacé

11.-



SCHMACKHAFTE MENUS...

5. Fr. 69.—

Krevettencocktail mit Calypso-Sauce

19.-

Bouillon Royal

9.-

Schweinsfilet an rassiger Currysauce
mit gebackener Banane und Mandelreis

35.-

Ingwermousse auf Fruchtsauce

9.-

6. Fr. 72.—

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich

16.-

Bouillon mit Kräuterstrudel

9.-

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Röstikroketten und Gemüsebouquet

38.-

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

9.50



SCHMACKHAFTE MENUS...

7. Fr. 70.—

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

11.50

Spinatcrèmesuppe mit Krevetten

12.-

Lammnüsschen in der Senf-Kräuterkruste

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

39.50

Espresso-Mousse mit Amaretti

11.-

8. Fr. 69.—

Lachscarpaccio mit Safranvinaigrette

17.-

Kräuterrahmsuppe mit Zwiebelsprossen

9.-

Maispoulardenbrust auf caramellisierten Äpfeln mit Calvados

Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

35.-

Saisonaler Sorbetteller

11.50



SCHMACKHAFTE MENUS...

9. Fr. 81.—

Salatbouquet mit gebratenem Kaninchenfilet
in der Kräuterpanade

18.-

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestängel

10.-

Kalbsfilet mit Pflaumen

Röstikroketten und Gemüsebouquet

47.-

Weisses Schokoladenmousse mit Beerenkompott

9.50

10. Fr. 71.—

Komposition mit sautierten Jakobsmuscheln
und Riesenkrevetten

17.50

Lauchcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

10.-

Gebratenes Zanderfilet an Safranschaum
auf Dillnudeln

36.-

Café-Parfait

9.50



SCHMACKHAFTE MENUS...

11. Fr. 83.—

Portulaksalat mit sautierten Kalbsmilken
an Himbeerdressing

16.-

Ricotta-Ravioli an Bärlauchpesto

15.-

Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet

42.-

Pralinenglacé auf Birnentarte
mit Vanillesauce

11.-

12. Fr. 108.—

Champagnercrèmesuppe
mit Rauchlachsstreifen

12.-

Seeteufel auf Wirsing
an Limettenschaum

22.-

Rehmedaillons an Holunderjus

Crêpe-Roulade

Kürbis-Püree

22.-

Duo von australischem Rindsfilet
und Lammrücken in der Kruste
an Barolo- und Béarnaise-Sauce

Kartoffel-Töpfchen

Gemüse-Bouquet

48.-

Kokos-Curry-Parfait auf Ananas-Carpaccio
mit Früchtespiesschen

11.-