



## 菜單

Speisekarte

### 开胃小菜

Zum Auftakt

- |  |       |
|--|-------|
| 烟熏三文鱼<br>搭配芥末莴苣酱和芝麻菜<br><i>Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Rucola</i> | 19.50 |
| 鸡尾酒虾沙拉，搭配鳄梨和生菜奶油菜屑汤<br><i>Krevettencocktail mit Avocado auf Salat-Chiffonade</i> | 19.—  |
| 烤鸭肝<br>搭配甜菜根生牛肉片<br><i>Gebratene Entenleber auf Randencarpaccio</i>              | 19.50 |

### 生脆沙拉

Knackig und gesund

- |  |            |
|--|------------|
| 蒜香混合生菜沙拉<br><i>Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons</i>   | 9.50       |
| 混合沙拉拼盘<br><i>Gemischter Salatteller klein</i>  | 小份<br>11.— |
| 混合沙拉拼盘<br><i>Gemischter Salatteller gross</i>  | 大份<br>18.— |
| 瑞吉沙拉<br>沙拉拼盘搭配烤鸡胸肉和蜜瓜<br><i>Rigi-Salat - Grosser Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Melone</i> | 25.—       |

以自製的法國醬或 - *Französische Sauce*

自製意大利醬 - *Italienische Sauce*

瑞士法郎 (CHF) 的所有價格，包括增值稅和服務。

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

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



## 美味餐汤

Ein Süppchen gefällig?

例汤 Tagessuppe	6.50
菲茨瑙浓味鱼汤 含鲈鱼和鲑鱼 Vitznauer Bouillabaisse mit Egli und Felchen	18.—
香橙辣根奶油汤 Orangen-Meerrettich-Crèmesuppe	10.—

## 任何时候都适合享用肉食!

Fleisch hat immer Saison!

马达加斯加鸡肉块 配咖喱椰子奶油酱 (口感温和) Pouletgeschnetzeltes Madagaskar	32.—
维也纳炸牛排 薄薄的小牛排, 肉锤拍松, 裹以面包屑	
小牛肉 Wiener Schnitzel vom Kalb	39.—
猪肉 Wiener Schnitzel vom Schwein	29.—
苏黎世薄片小牛肉 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	39.—
牛柳 配绿胡椒酱 Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	
配贝纳斯酱 Rindsfilet mit Sauce Béarnaise	49.—

瑞士法郎 (CHF) 的所有價格, 包括增值稅和服務。

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



烤大牛排（两人起） 每人 58. --  
以比尔奈斯鸡蛋黄油酱烤牛肉菲力、  
搭配种类丰富的蔬菜以及您选择的一份配菜  
*Châteaubriand (ab 2 Personen). Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl*

### 偏爱动物内脏的饕餮美味 *Innereien für Liebhaber*

切条小牛肝 34. --  
搭配洋葱和卷心菜（马德拉）  
*Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira*

小牛腰子 28. --  
搭配白兰地奶油酱汁  
*Kalbsnieren an Cognacrahmsauce*



#### 肉和魚的起源

豬: CH; 小牛: CH; 牛: CH, AU, NZ; Lamb: CH, AU, NZ; 雞: CH, FR; 鴨子:  
FR; 淡水魚: CH, EU, RU; 蝦: DK, VN; 三文魚: NO.

*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).*

如果您喜欢我们的火锅，请继续向别人推荐！

如果您有任何意见，请告知我们 - 衷心感谢。

*Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen Sie es bitte weiter!*

*Sollten Sie wider Erwarten eine Beanstandung haben, sagen Sie bitte uns. Herzlichen Dank!*

瑞士法郎（CHF）的所有價格，包括增值稅和服務。

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



## 即使没有肉类，也可以成为佳肴……

*Fleischlos kann auch lecker sein ...*

干罗勒酱意大利面 <i>Spaghetti mit Basilikumpesto</i>	19.50
草药烩饭 配炒牛肝菌 <i>Kräuter-Risotto</i>	24. --
瑞式煎土豆（提契诺制法） 使用番茄干、橄榄、莫泽瑞拉干酪和芝麻菜 <i>Tessiner Rösti</i>	24. --

## 来自深深的瑞士湖泊……

*Aus den Tiefen der Seen ...*

卢塞恩风味烤白鲑鱼菲力 搭配蘑菇、西红柿和刺山柑 <i>Felchenfilets Luzernerart gebraten, mit Champignons, Tomaten und Kapern</i>	35. --
香煎鲈鱼菲力 以香料和黄油煎制 <i>Eglifilets Müllerinart in Butter gebraten mit Kräutern</i>	39. --
油炸梭鲈鱼排 配塔塔酱 <i>Zanderknusperli mit Sauce Tartar</i>	30. --

我們很樂意為您提供有關各種產品中可能的過敏原的詳細信息。

*Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten.*

瑞士法郎（CHF）的所有價格，包括增值稅和服務。

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



## 火锅总是令人欢快的……

Fondue ist immer gesellig ...

### 中式火锅（两人起，仅限预约）

每位 60 瑞士法郎

您可以在蔬菜汤中烹煮极嫩的细条状牛肉和猪肉。此外，我们还为您提供各式精细调味料、水果、腌菜以及您选择的一份配菜。

*Fondue Chinoise (ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung). 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.*

### 鸳鸯芝士火锅（2人起）

每位 28 瑞士法郎

根据希伯兹先生1962年的正宗食谱

所用芝士产自瑞士弗里堡市希伯兹父子芝士加工股份公司

(Fromages Sciboz et Fils SA, Fribourg)

配面包、拉克雷特土豆和法式腌黄瓜

*Käsefondue (ab 2 Personen)*

## 美味汉堡

Gourmet Burgers

### 拉可雷特汉堡

27. —

配有童子鸡鸡肉、卷心莴苣、西红柿、醋渍黄瓜、洋葱丁和煎蛋，以及 BBQ 酱

*Raclette Burger*

### 豪华汉堡（300g 肉）

35. —

烤培根、切达奶酪、洋葱丁、卷心莴苣、

西红柿、醋渍黄瓜和煎蛋

*Deluxe Burger (300g Fleisch)*

瑞士法郎（CHF）的所有價格，包括增值稅和服務。

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



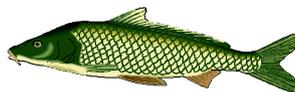
## 各类法式蓝带肉排 *Cordon bleu*

1. 传统火腿和奶酪馅料  
*Traditionell*
2. 西班牙蓝带肉排搭配西班牙腊肠和马苏里拉奶酪  
*Spanische Art*
3. 野生蘑菇馅料  
*Försterart*
4. 意式戈尔贡佐拉干酪和火腿馅料  
*Italienische Art*
5. 佛罗伦萨菠菜和大蒜馅料  
*Florentinerart*
6. 地中海风干番茄馅料九层塔和莫扎里拉奶酪  
*Mediterrane Art*

蓝带牛排 39 瑞士法郎  
*Kalbfleisch*

蓝带猪排 29 瑞士法郎  
*Schweinefleisch*

7. 素馅芹菜-蓝带肉排混合蔬菜和芝麻馅料  
25 瑞士法郎  
*Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu*



8. 以奶油芝士和莳萝为馅料的三文鱼  
*Lachs*

9. 以草药和大蒜为馅料的梭鲈  
*Zander*

蓝带鱼排 35 瑞士法郎  
*Fisch-Cordon bleu*

瑞士法郎 (CHF) 的所有價格，包括增值稅和服務。

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



## 搭配鱼类和肉类主菜，您还可选择一道配菜

*Zu den Fisch- und Fleischgerichten eine Beilage nach Ihrer Wahl*

米饭

Reis

意大利宽面条

Tagliatelle

咸土豆

Salzkartoffeln

土豆丝饼

Röstikroketten

煎土豆丝饼土豆饼

Rösti

炸薯条

Pommes frites

炸土豆饼

Kartoffelkroketten

瑞士法郎（CHF）的所有價格，包括增值稅和服務。

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