

Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit Hünenberger-Nüsslisalat, einem Lauch-Quiche und Birnenchutney

Fr. 19.50 (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Foie gras-Terrine (F) mit Apfelchutney und hausgemachtem Haselnuss-Brioche

Fr. 24.50

„Reussbad-Brüggli“

(5 verschiedene, kleine Vorspeisen zum miteinander Teilen)

ab zwei Personen Fr. 23.50 / pro Person (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

Markbein mit knusperigen Kalbsmilken und Kräutersalat

Fr. 20.50 / Fr. 30.50

Hausgemachte Brasatoravioli (Rindsschmorbratenfüllung)
mit frischen Pilzen und Alpsbrinz Fr. 20.50 / Fr. 35.50

Petersilienwurzelrahmsuppe

Fr. 12.50

Tagesfisch gebraten, mit Beluga-Linsen, Curry und Randen Fr. 45.-

Servietten-Knödel mit Gemüse-Pilzragout und Belper-Knolle

Fr. 32.50

Hausgemachter Hackbraten vom Hohenrainer-Wagyu-Rind
mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 34.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzsauce und Rösti Fr. 38.-

Klassiker aus der Reussbad-Küche

Kalbskutteln an einer Champagnersauce oder an Tomatensauce mit
Parmesan gratiniert dazu Rösti oder Salzkartoffeln

Fr. 23.- / Fr. 27.50

Kalbskopf in der Gemüsebouillon mit Salzkartoffeln Fr. 25.50

„Hacktätschli“ vom Rind auf Gemüse mit Kartoffelstock Fr. 30.50

Entrecôte „Reussbad“ mit Café de Paris,
Gemüse und hausgemachte Pommes Allumettes Fr. 48.-

Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise inkl.8% MwSt.

Zusatzgedeck + Fr. 3.50

Inspirationen vom Markt

Terrine von der Mörschwiler-Entenleber mit Rotkrautsalat,
und Brioche-Sandwich mit Dörrbirne und Nüssen

Fr. 22.50 / Fr. 38.50

Hausgemachte Fenchel-Ricotta-Tortellini
mit Riesencrevetten

Fr. 24.50 / Fr. 42.50

Kalbsteak gebraten und Roulade von der Haxe geschmort, mit
Schwarzwurzelpüree, winterlichem Gemüse und Krokettten von der
Albula-Bergkartoffel mit Kalbsschwanz

Fr. 52.-

Rohmilch-Käseteller mit hausgemachtem
„Schlurzifladen“ und Fruchtebrot

Fr. 16.50

ODER

Dessert von der Rande

Fr. 14.50

Die einzelnen Gerichte sind à la carte erhältlich

Menuportionen servieren wir Ihnen gerne **AB 2 PERSONEN**

Menu komplett mit 4 Gängen Fr. 85.- / pro Person

Menu mit 3 Gängen Fr. 75.- / pro Person

(Alle Preise inkl. 8% MwSt.)

Lieber Gast: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Aktuelles

frisch vom Markt

Kalbfleischterrinen mit Kräutersalat
und hausgemachtem Brioche

Vorspeise Fr. 22.50

Galantine vom Alpstein-Mistkratzerli mit
Hünenberger-Nüsslisalat und Brioche

Vorspeise Fr. 22.50

Hausgemachtes Rehbratwurstchen mit frischen Steinpilzen,
roten Zwiebeln und Albula-Bergkartoffeln „Corne de gatte“

Vorspeise Fr. 21.50

Vierwaldstättersee-Fisch gebraten, mit
Rahmsauerkraut und Schnittlauchkartoffeln

Fr. 45.-

Geschmortes Bäggli vom Muotathaler-Säuli
mit Süsskartoffeln, Kapern, Oliven, getrockneten
Tomaten und Tropea-Zwiebeln

Fr. 36.50

„Babettli“ vom Ennetbürger-Limousin-Kalb sanft gebraten,
mit weisser Tessiner-Polenta und Ur-Karotten

Fr. 42.50

Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee mit Rigikirsch und Rahm

Fr. 14.-

Dessert vom Marktmenu

Fr. 14.50

Quitten-Zabaione mit Kastanienglace,
Kastanien und Quittenkompott

Fr. 14.50

Apfel-Tarte-Tatin mit Sauerrahmglace

Fr. 14.50

Espresso Gelato affogato

(Eine Kugel Vanilleglace übergossen mit einem Espresso)

Fr. 8.50

„Reussbad-Brüggli“ Dessert

(verschiedene kleine Desserts zum mit einander Teilen)

ab 2 Pers. Fr. 14.50 /p.Pers.

Käseauswahl mit hausgemachtem „Schlurzifladen“
und Fruchtbrot

Fr. 16.50

(Alle Preise inkl.8% MwSt.)