

# Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit Hünenberger-Nüsslisalat und Südtiroler Speck

Fr. 19.50 / Fr. 35.- (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

\*\*\*\*\*

Jahrgangs-Sardellen mit Kräutern, Aioli und hausgemachtem Focacciabrot

Fr. 21.50 / Fr. 38.- (Zusatzgedeck + Fr. 3.50)

\*\*\*\*\*

Mörschwiler-Entenleberterriner (nicht gestopft) mit Gewürzfeigen, Piemonteser-Haselnüssen Chutney und hausgemachtes Brioche

Fr. 21.50 / Fr. 44.-

\*\*\*\*\*

„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. 35.50

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Crèmesuppe von Hünenberger-Winter-Portulak dazu Fischknusperli

Fr. 16.50 / ohne Fischknusperli Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Tagesfisch gebraten, mit Püree von Hünenberger-Süsskartoffeln,

Trevisano mit Balsamico und Beurre blanc Fr. 45.-

\*\*\*\*\*

Roulade von der Albula-Bergkartoffel und Pilzen  
mit Wintergemüse und Safransauce Fr. 34.50

\*\*\*\*\*

## Klassiker aus der Reussbad-Küche

Kalbskutteln an einer Champagnersauce oder an Tomatensauce mit  
Alpsbrinz gratiniert, dazu Rösti oder Salzkartoffeln

Fr. 24.- / Fr. 28.50

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten vom Ennetbürger-Angus-Rind  
mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 35.50

\*\*\*\*\*

„Hacktätschli“ vom Ennetbürger-Angus-Rind, auf Gemüse  
mit Kartoffelstock Fr. 35.50

\*\*\*\*\*

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

# „Tavolata Reussbad“

Ein Tisch - ein Menu

Schlemmen Sie wie in Italien,  
teilen und schöpfen Sie selbst.

Wir servieren Ihnen ein paar Gänge,  
und Sie geniessen nach Herzenslust.

Wir kochen Ihnen  
was der Markt hergegeben hat, frisch  
und wenn immer möglich regional

Nur für den ganzen Tisch

4 Gänge pro Person Fr. 85.-

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.)

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

# Aktuelles

## frisch vom Markt

Hausgebeizter Lammrücken mit Kerbelwurzel und Blutorange

Fr. 20.50 / Fr. 38.50

\*\*\*\*\*

Pulpo mit zweierlei von der Hünenberger Süsskartoffel  
und Kräutersalat

Fr. 21.50 / Fr. 39.-

\*\*\*\*\*

Kalbfleischterrinen mit Chutney, hausgemachtem  
Brioche und Kräutersalat

Fr. 20.50 / Fr. 38.50

\*\*\*\*\*

Tagesfisch gebraten, mit Schwarzwurzel,  
Winterspinat und Safransauce

Fr. 45.-

\*\*\*\*\*

Osso buco «Mailänderart»,  
mit Gemüse und Safranrisotto

Fr. 40.-

\*\*\*\*\*

Muotathaler Kalbs-Tafelspitz sanft gebraten,  
mit Sellerie, Speck, Piemonteser Haselnüssen  
und Rissolée von der Albula-Bergkartoffel

Fr. 46.50

\*\*\*\*\*

## Dessert

Weisser, gerührter Eiskaffee  
mit Hecht-Kirsch von Gunzwil und Rahm

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Trüffes-Schnitte mit Ananas-Mango Salat  
und Haselnussglace

Fr. 15.50

\*\*\*\*\*

Zitronen-Tarte mit Kumquats Kompott  
und Ingwer-Honig-Parfait

Fr. 15.50

\*\*\*\*\*

Apfelstreusel-Kuchen mit Vanilleglace

Fr. 15.50

\*\*\*\*\*

Espresso Gelato affogato

(Eine Kugel Vanilleglace übergossen mit einem Espresso)

Fr. 8.50

\*\*\*\*\*

„Reussbad-Brüggli“ Dessert

(verschiedene kleine Desserts zum miteinander Teilen)

ab 2 Pers. Fr. 16.- /pro Person

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit hausgemachtem „Schlorzifladen“  
und Früchtebrot

Fr. 16.50

\*\*\*\*\*