

# Vorspeisen und Hauptgänge

„Reussbadsalat“ mit Hünenberger-Nüsslisalat, Wachtelei vom St.Karli und hausgemachtem Magatello(mariniert & getrocknetes Fleisch) vom Muotathaler-Hirsch

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

\*\*\*\*\*

Jahrgangs-Sardellen mit Blumenkohl-Panna-Cotta und hausgemachtem Focacciabrot

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

\*\*\*\*\*

Mörschwiler-Entenleberterrinen (nicht gestopft) auf herbstlichem Salat mit Randen und Birnenchutney, hausgemachte 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

\*\*\*\*\*

Engadiner Hochzeitssuppe mit Grissini und Bündner-Speck

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Tagesfisch gebraten, mit Gemüse, Kichererbsen und Curry Fr. 45.-

\*\*\*\*\*

Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Wildreis und Curry 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 Hohenrainer-Wagyu-Rind mit Gemüse und Kartoffelstock Fr. 35.50

\*\*\*\*\*

„Hacktätschli“ vom Hohenrainer-Wagyu-Rind, auf Gemüse mit Kartoffelstock Fr. 33.50

\*\*\*\*\*

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

Carpaccio vom Hohenrainer-Wagyu-Rind, mit Sbrinz von der Alp Chüenere, Nüsslisalat und frischen Pilzen

Fr. 22.50 / Fr. 42.50

\*\*\*\*\*

Pulpo-Süsskartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Fr. 22.50 / Fr. 42.50

\*\*\*\*\*

Terrine von Vierwaldstätterseefischen und Artischocke, mit Aioli und Kräutersalat

Fr. 22.50 / Fr. 42.50

\*\*\*\*\*

Tagesfisch gebraten, mit Rosmarin-Risotto und Granatapfel

Fr. 45.-

\*\*\*\*\*

Rehrücken im Speckmantel gebraten, mit Wirsing, Selleriepüree, Pilzen und Brioche-Sandwich gefüllt mit getrockneten Birnen und Nüssen, Sauce von Hünenberger Kirschen

Fr. 53.50

\*\*\*\*\*

Schnitzel vom Reh, mit Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Fr. 42.50

\*\*\*\*\*

Entrecôte oder Filet vom Hohenrainer-Wagyu-Rind gebraten, mit Capuns und herbstlichem Gemüse

Entrecôte Fr. 58.- / Filet Fr. 68.-

\*\*\*\*\*

## Dessert

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

Fr. 14.50

\*\*\*\*

Schokoladen-Ingwer-Crème-Brûlée  
mit Zwetschgenkompott und Limettenglace

Fr. 15.50

\*\*\*\*\*

Bier-Waffel mit Kürbismousse  
und Kürbiskernglace

Fr. 15.50

\*\*\*\*\*

«Schwarzwälder im Glas» mit Kirschenglace

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

\*\*\*\*\*

(Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.)