

*Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Rigiblick.*

*Es erwartet Sie eine feine Auswahl an raffinierten Speisen und exquisiten Weinen, vorrangig aus der Schweiz und den Nachbarregionen, serviert in einem unkomplizierten Ambiente, versehen mit dem gewissen Etwas.*

***Gewiss: Etwas Gutes Essen. Etwas Guter Wein. Etwas Gastfreundschaft.***

*Ganz nach unserem eigenen Geschmack, bedient sich unsere Küche an Produkten welche vorwiegend, aber nicht beschränkt aus der Schweiz und der Alpenregion stammen.*

*Stets auf der Suche nach Echtem, unkompliziertem Genuss, gepaart mit einem freundschaftlichen Erlebnis – unsere eigene Form eines «Comfort Dining»*

*Ronny Zipfel  
Küchenchef*

*Nicolas Schumnik  
Gastgeber*

## *Kleine Wanderung*

### **Brüggli Lachsforelle**

«Sattel Schwyz»

Rande und Himbeeren vom letzten Sommer

\* \* \*

### **Reh vom Jäger Roger Zogg**

«Bündner Herrschaft»

Haselnuss und Steinpilz

\* \* \*

### **Felchlin Elvesia Grand Cru**

Quitte und Salzkaramell

Menü 3 Gang 96 .-

Individuelle Weinbegleitung à 44.-

# Grosse Überquerung

## Brüggli Lachsforelle

«Sattel Schwyz»

Rande und Himbeeren vom letzten Sommer

\* \* \*

## Albulatal Bergkartoffel

Züribergtrüffel und Vacherin Mont - d`Or

«Trüffel gesammelt von Nachbarin Mareike und Hündin Mrs. Moneypenny»

\* \* \*

## Alpenzander

Kürbis und Topinambur

und/oder

## Reh vom Jäger Roger Zogg

«Bündner Herrschaft»

Haselnuss und Steinpilz

\* \* \*

## Felchlin Elvesia Grand Cru

Quitte und Salzkaramell

Menü CHF 4 Gang 119 .-

Menü CHF 5 Gang 135 .-

Individuelle Weinbegleitung à 58.-/ 72.-

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs das Dessert beinhalten.

Gerne bieten wir unser Menü auch mit vegetarischen Alternativen an.

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die enthaltenen Zutaten, Allergene und Herkunft unserer Produkte