

VORSPEISEN

<i>Vitello Tonnato</i> Sauerrahm, Kapern, Kerbel	25.—
<i>Rindstatar</i> Kartoffel-Lauchcreme, Maggikraut	25.—
<i>Burrata</i> Tomaten, Basilikum, Pinienkerne	19.—
<i>Tomatencremesuppe</i> Croutons, Schlagrahm	12.—
<i>Kleiner Blattsalat</i>	9.—
<i>Salatschüssel klein oder gross</i>	14.— 21.—
Radieschen, Gemüse, Croûtons, Kerne	
mit gebratener Pouletbrust	21.— 32.—
mit Rauchlachstranchen	19.— 29.—
mit karamellisiertem Ziegenkäse	17.— 28.—

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing serviert, kann auch separat bestellt werden.

HAUPTGERICHTE

<i>Bremgartner Bachforellenfilet</i> Tomaten vom Enikerhof, Kalbsvinaigrette, Risotto	39.—
<i>Zander aus dem Lago Maggiore</i> Erbsencreme, sautierte Eierschwämmli, Verjus	41.—
<i>Kotelette vom Swissprim Kräutersäuli(300g)</i> Speck-Krautsalat, Bratkartoffeln	46.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	38.—
<i>Geschmorte Weidelammhaxe aus Nebikon</i> Artischocken-Frühlingsgemüse, Kartoffelgebäck	42.—
<i>Semmelknödel</i> <i>Eierschwämmli à la Creme</i>	32.—

RIGIBLICK
BY VRENI GIGER



Preise inkl. 7.7% MwSt.

Coq au Vin Rigiblick

(Gebratene Brust und ausgelöste Keule)

Ofengemüse, Kartoffelpüree, Speck und Pilze

Ab 2 Personen im Schmortopf zum Teilen

p.P. 41.—

SÜSSSPEISEN & KÄSE

<i>Rhabarbertarte</i> Baiser und Erdbeersorbet	15.—
<i>Salzkaramel-Parfait</i> Apfel-Rosinen Ragout	15.—
<i>Coupe Romanoff</i> Vanilleglace, Erdbeeren, Mascarponecreme	13.—
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13.—
<i>Frisch gedrehtes Vanilleeis</i> Felchlin Schoggisauce, Schlagrahm	15.—
<i>Hausgemachte Glace</i> Vanille, Schoggi, Haselnuss, Quark Melone, Erdbeer, Himbeer Mit Rahm	<i>pro Kugel</i> 5.— 1.5
<i>Rigiblick-Kaffee</i> Kaffee, kleiner Eiskaffee, Praline von Löwdelight	14.—
<i>Käseselection von Jumi</i> 100g, 4 Sorten, Brot & Butter	19.—

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen gibt unser Fachpersonal gerne Auskunft