

VORSPEISEN

<i>Siedfleischsalat</i> Meerrettich, Kernöl, gepickelte Zwiebel	24.—
<i>Gazpacho</i> Swissshrimp, Aioli und Crostini	19.—
<i>Tomatencremesuppe</i> Croutons, Schlagrahm	12.—
<i>Kleiner Blattsalat</i>	9.—
<i>Salatschüssel klein oder gross</i>	14.— 21.—
Radischen, 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>Zanderfilet (Maggiore/TI) «en papillote»</i> mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	41.—
<i>Rindsfiletspitzen «Beouf Stroganoff»</i> Champignons, Sauerrahm und Quarkspätzli	52.—
<i>Gebratene Kalbsleber</i> Jus, Schmor- und Röstzwiebeln, Risotto	39.—
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen</i> Sautierte Steinpilze, Wilder Brokkoli, Pastinakencreme	49.—
Käsespätzli Röstzwiebeln, Apfelmus	29.—
Kartoffelstrudel Sautierte Eierschwämmli, Kohlrabiragout	31.—

Der Küchenchef empfiehlt :

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>Beerentarte</i> Baiser und Himbeersorbet	17.—
<i>Schwarzwälder-Kirsch</i> Mascarpone, Kirschsorbet und Schoggisplitter	17.—
<i>Coupe «Pêche Melba»</i> Vanilleglace, Weinbergpfirsich, Himbeeren	15.—
<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.—