

RESTAURANT

Rüti

Speisekarte

Öffnungszeiten Montag: geschlossen (Öffnung auf Anfrage) Dienstag – Sonntag 10.00 – 24.00
Restaurant Rüti Herisau Rütistrasse 1683 9100 Herisau T. 071 352 32 80 M. info@ruetiherisau.ch

Vorspeisen

Gebratene Entenleber mit Brioche Toast auf Apfel- Kürbisgemüse	Fr. 25.50
Ravioli vom Tafelspitz mit Meerrettichsauce Cremespinat und Apfelgelee	Fr. 22.50
Tafelspitzscheiben mariniert mit steirischem Kürbiskernöl, Apfelkren und Vogersalat	Fr. 18.50
Fein geschnittener Vulcano Rohschinken mit marinierten Kürbiswürfeln Bergkäse und Vogersalat	Fr. 19.50
Gebrautes Zanderfilet an Meerrettichsauce und Kartoffel- Randenpüree	Fr. 19.--
Endiviensalat mit lauwarmen Kartoffeln an rassisem Senfdressing mit Knoblauch	Fr. 12.--
Kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel und frischem Schnittlauch	Fr. 8.--
Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	Fr. 8.50

Hauptgerichte

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Wirsinggemüse	Fr. 29.50
--	-----------

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb	Fr. 33.--
Wiener Tafelspitz in der Bouillon mit Wurzelgemüse Cremespinat und Apfelkren	Fr. 32.--
Zwiebel- Rostbraten von der Beiried mit Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Lammkarree mit einer Kräuter- Knoblauchkruste mit Kürbis- Ingwergemüse	Fr. 43.--
Geschnetzelte Kalbsleber „Tiroler Art“ mit Speck, Apfel und Röstzwiebeln	Fr. 29.--
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Gemüse garnitur	Fr. 28.--
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Cremespinat	Fr. 31.50
Wiener Backhendl ohne Knochen mit rassigem Endivien- Kartoffelsalat	Fr. 31.--
US - Rindsfilet mit einer Ochsenmark Kruste Trüffeljus auf Wirsingrahmgemüse	Fr. 52.50
Schweinsfilet „Alt Graz“ mit Essiggurken, Apfelwürfel und Röstzwiebeln	Fr. 33.50
Beilagen: Gemüse garnitur	Fr. 7.50
Serviettenknödel, Eierspätzli, Röstkartoffeln, Butterreis, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree	Fr. 5.--

Süsse „Schmankerln“

Gerührter Wiener Eiskaffee	Fr. 13.--
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade pro Stück	Fr. 4.--
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	Fr. 13.50
Mandel - Honigparfait mit Eierlikörsauce und Zwetschgenröster	Fr. 12.--
Österreichische Dessertvariation	Fr. 15.50
Hausgemachtes Topfenmousse mit Preiselbeeren und Marillensauce	Fr. 12.50
Vanille - Eis „Steirische Art“	Fr. 13.--

Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir Ihnen:

Pinot Gris Auslese 2012 37.5 cl Fr. 41.50

Schandl - Rust (Süßwein) 10cl Fr 11.90

Eine kulinarische Reise durch Österreich

Gebratene Entenleber
auf Apfel-Kürbisgemüse

Feinste Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot Würfeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Kartoffel-Randenpüree und Meerrettichsauce

Lammkarree mit Kräuter- Knoblauchkruste
Wirsingrahmgemüse

Topfenmousse
mit Marillensauce und Preiselbeeren

Das Menü wird ab 2 Personen serviert
Preis pro Person Fr. 99.--

Preise inkl. 8%MwSt.