

RESTAURANT



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

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 13.50

grosse Portion

Knuspriger Rauchfisch – Türmchen von der Schillerlocke
auf Randencarpaccio mit Meerrettich

Fr. 19.50

Fr. 31.--

Rindfleisch – Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter

Fr. 21.50

Fr. 33.--

Leicht geräuchertes Carpaccio vom Hirschentrecôte
aromatisiert mit Trüffelöl
dazu marinierte Pilze, Kürbis und Wachtelei

Fr. 23.--

Fr. 35.--

Offenes Ravioli leicht gratiniert
mit Rehfleisch und frischen Pilzen

Fr. 22.50

Fr. 35.50

Hirschterrine im Hirschtrockenfleisch-Mantel
mit Quitten-Kürbischutney und Salatbouquet

Fr. 21.50

Fr. 33.--

Gebrautes Entenleberschnitzel mit Brioche-Toast
auf Champagnerkraut mit karamellisiertem Apfel

Fr. 25.50

Fr. 41.50

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Sauerkrautsuppe
mit Entenleberschnitzel
Fr. 13.--

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl
Fr. 9.--

Kraftbrühe mit
Kräuter-Flädli
Fr. 6.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch als
kleine Portion mit einer Preisreduktion von Fr. 7.--

Rehschnitzel mit frischen Pilzen,
Rotkraut, Wirsinggemüse und glasierten Marroni
Fr. 44.--

Wildgeschnetztes an Preiselbeer-Pfeffersauce,
Rotkraut, Wirsinggemüse und glasierten Marroni
Fr. 38.--

Hirschfilet rosa gebraten mit sautierten Pilzen
auf rassigem Kürbisgemüse
Fr. 41.--

Rehrückenfilet mit sautierten Pilzen
und Weisswein-Kürbisrisotto
Fr. 51.50

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Schweinsfiletmedaillon „Asia Style“
auf gebratenem Gemüse und Pilzen

Fr. 35.50

Kalbfleischröllchen gefüllt mit Spinat, Rohschinken und Pilzen
auf Kürbisgemüse mit sautierten Pilzen

Fr. 48.--

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur

Fr. 38.50

US-Rindsfilet mit gebratener Entenleber
auf karamellisierten Rotweinschalotten

Fr. 51.50

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis Fr. 5.--

Pommes-frites, Weissweinsrisotto, Trüffel-Polenta Fr. 7.50

Gemüse garnitur Fr. 8.50

FrISCHE FISCHE je nach Ankunft!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

„Vegi-Herbstteller“ mit Eierspätzli
Rotkraut, Wirsinggemüse, glasierten Marroni und Pilzragout
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln
und Apfelmus
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Weissweinrisotto
mit Kürbis und frischen Pilzen
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Fagottini mit Ricotta-Trüffel­füllung
an Trüffelbutter und Parmesan
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Herbstmenü

Hirschterrine im Hirschtrockenfleisch-Mantel
mit Quitten-Kürbischutney und Salatbouquet

Sauerkrautsuppe die Besondere
mit Entenleberschnitzel

Hausgemachtes Zwetschgen-Preiselbeersorbet
mit Vieille Prune

Rehrückenfilet mit sautierten Pilzen
auf rassigem Kürbisgemüse
dazu hausgemachte Randennudeln

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Marroni-Schokoladen-Zimtcrumble
mit Mandarinen-Englase und Mandarinen

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 99.-- pro Person