

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

Gemischter Salat mit
gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.50

Nüsslisalat mit Speck,
Ei und gerösteten
Kürbiskernen

Fr. 14.50

grosse Portion

Knuspriger Schweinebauch (24 Stunden gegart)
rassiger Coleslaw - Salat mit Brotchips und Barbecuesauce

Fr. 22.50

Fr. 34.--

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

Fr. 21.50

Fr. 38.--

Vulcano Rohschinken aus der Steiermark
mit Kürbis- Pilzsalat und Wachtelei

Fr. 23.--

Fr. 35.--

„Schwarze Crevettenravioli“ an Zitronengras- Kokossauce
und kleines asiatisches Gemüse

Fr. 23.50

Fr. 35.50

Wildschweinterrine mit Sc. Cumberland
Salatbouquet, Toast und Butter

Fr. 19.50

Fr. 29.--

Gebratene Entenleber
mit Trauben und Balsamicojus, Brioche

Fr. 28.--

Fr. 48.--

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Getrüffelte	Kürbiscremesuppe	Kraftbrühe mit
Champignoncremesuppe	mit Rohschinken-Grissini	Kräuter-Flädli
mit Appenzeller-Käsestick	Fr. 10.50	Fr. 6.50
Fr. 12.--		

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

Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen
Rotkraut, Wirsinggemüse und glasierten Marroni

Fr. 51.--

Hirschrücken (Entrecote) rosa gebraten mit Steinpilzkruste
auf Kürbisgemüse

Fr. 42.—

Geschmorte Frischlings- Schulter in Portweinsauce
Kartoffel- Kürbispüree und Wirsing- Cannelloni

Fr. 39.50

Schweinshohrücken- Steak 220gr.
nach Bauern Art

Fr. 35.50

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Kalbs- Involtini und Riesencrevetten an Hummersauce
mit Blattspinat

Fr. 48.--

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

Fr. 38.50

Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Portweinjus
mit zweierlei Karottengemüse

Fr. 58.--

Rindsfiletspitzen an Whiskeyrahmsauce
mit Gemüse garnitur

Fr. 48.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis Fr. 5.--

Pommes-frites, Weissweinsrisotto, Kartoffel- Kürbispüree 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 Apfelmus
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

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

Bami Goreng von verschiedenen Gemüsen
auf Eiernudeln
Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 25.50

Herbstmenü

Wildschweinterrine mit Sc. Cumberland
Salatbouquet, Toast und Butter

Kürbiscremesuppe
mit Rohschinken- Grissini

Getrüffelte Eiernudeln
mit sautierten Pilzen

Rehrückenfilet rose gebraten
Herbstgarnitur
gebratene Schupfnudeln

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

oder

Helles Kaffeemousse
Blätterteig und Amarenakirschen

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 108.-- pro Person