

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

Gebratenes Entenleberschnitzel mit Brioche - Toast
und feinstem Kürbis- Apfelgemüse
Fr. 25.50

Fr. 43.--

Rindfleisch - Tatar gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter
Fr. 19.50

Fr. 31.--

Pilzsalat an Baumnussdressing
mit leicht geräuchertem Frischlings- Rohschinken
Fr. 18.--

Fr. 28.--

Plins mit Trüffelüllung an Trüffelbutter
und frisch geriebener Parmesan
Fr. 19.--

Fr. 31.--

Hausterrine mit Kürbischutney
Salatbouquet, Toast und Butter
Fr. 18.50

Fr. 28.50

Riesencrevetten an Cocktailsauce
mit Avocado und Sesamcracker
Fr. 21.50

Fr. 33.--

Sauerkrautsuppe mit Entenleberschnitzel Fr. 13.--	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl Fr. 9.--	Kraftbrühe mit Kräuter- Flädli Fr. 6.50
---	--	---

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

Kalbschnitzel gefüllt mit Pilzen und Rohschinken
mit Kürbis- Weissweinsrisotto

Fr. 41.--

Lammrückenfilet mit einer Baumnuss- Knoblauchkruste
auf rassigem Kürbisgemüse

Fr. 41.--

US- Rindsfiletspitzen an Cognacrahmsauce
mit Gemüse garnitur

Fr. 46.50

Schweinsfilet an Pommery- Senfsauce
mit Gemüse garnitur

Fr. 34.--

Kalbsfiletmedaillon an Martinisauce mit Entenleber
und Gemüse garnitur Fr. 51.50

Kalbs- Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Tilsiter
mit Gemüse garnitur Fr. 38.50

Kleines US- Chateaubriand mit Sauce bearnaise
und Gemüse garnitur Fr. 53.50

Kalbsleber sautiert mit Speck und Apfel
garniert mit Röstzwiebeln Fr. 32.--

Riesencrevetten an Hummerrahmsauce
mit Blattspinat Fr. 38.--

Beilagen:

Eierspätzli, Butterrösti, Butterreis Fr. 5.--

Pommes- frites, Weissweinrisotto, Trüffel- Kartoffelpüree Fr. 7.50

Gemüse garnitur Fr. 8.50

FrISCHE FISCHE je nach Ankunft!!!!

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Plins mit Trüffel­füllung an Trüffel­butter
und frisch geriebener Parmesan

Gluschtportion Fr. 19.50 Fr. 31.--

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

Hausgemachte Kürbisravioli im Randenteig
garniert mit Streifen von Cocobohnen und Randenreduktion

Gluschtportion Fr. 23.-- Fr. 36.50

Alle Preise inkl. 8% MWSt.

Herbstmenü

Hausterrine mit Brioche - Toast
mit Kürbischutney und Salatbouquet

Sauerkrautsuppe die Besondere
mit Entenleberschnitzel

Hausgemachtes Zwetschgen- Preiselbeersorbet
mit Vieille Prune

Kalbsfilet mit sautierten Pilzen
Cocobohnen
und hausgemachte Kürbisravioli
im Randenteig

Käseteller mit Feigensenf
und Birnenweggen

Knuspriges Mandarinen- Kokoscreme- Türrchen
mit Mandarinsalat

Menü ab 2 Personen erhältlich
Fr. 104.--