



HOTEL RESTAURANT RIGI – SEEBODENALP

Menuvorschläge für Gruppen 2017

Wir bitten Sie wenn möglich, ein Einheitsmenu für Ihre Gruppe auszuwählen (natürlich ausgenommen Vegetarier). Maximum können wir zwei Menus pro Gruppe anbieten. Die Mindestteilnehmerzahl pro gewähltes Menu ist 20 Personen. Für Ihren speziellen Anlass können Sie Stoffgedecke, Partybrötli und Tischmenukarten zusätzlich bestellen, Preis pro Person Fr. 3.50.

Die mit einem Stern ★ bezeichneten Gerichte sind ohne Fleischnachservice.

Vorspeisen

Caesarsalat mit Speck, Crôutons
Oliven und Käse Fr. 14.--

Gemischter Salat Fr. 9.--

Blattsalat Fr. 8.--

Kleiner Menusalat Fr. 5.50

Hausgemachte
Tomatencrèmesuppe
mit Crôutons und Rahm Fr. 8.--

Innerschwyzer Brotsuppe Fr. 7.--

Bouillon mit Einlage Fr. 6.--

Rindsvoressen Fr. 25.--
mit Steinpilzen an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsespiess

Schweinsfilet im Blätterteig Fr. 30.--
mit Kalbsbrätfüllung
Pommes frites
Gemüsebeilage

Schweinsrahmschnitzel Fr. 24.50
mit Champignonrahmsauce
Butternudeln und
Gemüsespiess

SEIT JAHREN BELIEBT

Schweinsbraten Fr. 21.-
gebäckene Würfelkartoffeln
und gedämpfte Bohnen mit
Speckstreifen

Paniertes Schweinsschnitzel ★
Pommes frites, Erbsen und
Karotten Fr. 22.--

Pastetli gefüllt mit
Pouletfleisch und Champignon-
Rahmsauce, Pommes frites
Gemüse Fr. 23.50

Reis Casimir
Geschnetzeltes Pouletfleisch
an Currysauce mit Trockenreis
und warmen Früchten Fr. 23.50

Hauptgänge mit Nachservice

Kalbs Cordon-bleu ★ Fr. 36.--
(Kalbsnierstück) mit Küssnachterkäse
und Rohschinken
Pommes frites und Gemüsespiess

Kalbs Saltimbocca Fr. 35.--
Steinpilzrisotto und
Gemüsespiess

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 34.--
mit Champignonrahmsauce
dazu Butterrösti

Für Vegetarier

Pilzpastetli 2 Stk mit Pommes
frites und Gemüsebeilage Fr. 27.--

Vegi Rösti mit Spiegelei,
Tomate und Spinat Fr. 23.--

MENU KOMPLETT

Menusalat

**Schweinhalsbraten
Pommes Rissolées
Bohnen mit Speckstreifen**

Coupe Jacques

Fr. 30.--

Dessertvorschläge:

Caramelköppli mit Rahm	Fr. 5.50
Meringues mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.--
Tiramisu (hausgemacht)	Fr. 9.--
Gemischte Glace	
2 Kugeln mit Rahm	Fr. 7.50
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	Fr.11.--
Innerschwyzler Chriesi Coupe mit 1 Kugeln Glace und Kirsch	Fr. 8.50
Coupe Jacques Erdbeerglace mit Fruchtsalat	Fr. 8.50

**1 Stück Zugerkirchtorte mit
1 Tasse Kaffee oder Tee Fr. 10.50**

PAUSCHALANGEBOTE 2017

Der erfolgsversprechende Tagesausflug in die Innerschweiz. Mit dem Schiff auf dem Vierwaldstättersee von Luzern nach Küsnacht am Rigi oder Weggis, dann mit Ihrem Bus hinauf auf 1030 M.ü.M. zur herrlichen Aussichtsterrasse des Restaurants Rigi-Seebodenalp.

Vom 14. April – 24. Mai und
vom 11. September – 22. Oktober

Luzern ab 10.12 **11.12** 12.00
Weggis an 10.53 **11.53** 12.40

Vom 25. Mai – 10. September
Luzern ab 10.12 **11.12** 12.12
Weggis an 10.53 **11.53** 12.53

Nur im Sommer vom 25. Mai – 10. Sept

Luzern ab 10.00 **12.00**
Küsnacht an 10.53 **12.53**

Umgekehrte Fahrt nach dem Essen möglich
Küsnacht ab 14.55
Luzern an 15.47

Jeden Sonn,- und Feiertag
vom 14. April – 22. Oktober

Luzern ab 10.00
Küsnacht an 10.53

Mittagessen (nur 1 Menu pro Gruppe)

Menu 1

Traditioneller
Innerschwyzler Teller
Schweinhalsbraten
Pommes Rissolées
Gedämpfte Bohnen
mit Speckstreifen

Bärgbiermenu

Bierschaumsuppe
mit Brezelcrôutons

Rindsvoressen mit
Steinpilzen
Bierrisotto und
Gemüsebeilage

Bieramisu

**Preis inkl. Schiff
Fr. 33.50 pro Pers.**

**Preis inkl. Schiff
Fr. 53.-- pro Pers.**

Bei Menu 1 können Vorspeisen und Desserts individuell bestellt werden, sind jedoch nicht im Preis inbegriffen. Im Bärgbiermenu inbegriffen ist nach dem Essen eine Kurzbesichtigung der Hausbrauerei inklusiv Degustation des frischen Bärgbiers

Unterstrichene Zeiten sind Fahrten mit dem Raddampfschiff.

Gerne akzeptieren wir die Schweizer Postkarte und die Maestro CH Karte.
Preisangabe sind pro Person inklusive 8% MwSt.