

Hotel Restaurant Rigi -
SEEBODENALP

6403 Küssnacht am Rigi

MENÜVORSCHLÄGE

2017

Lieber Gast

*Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für
Gesellschaften ab 12 Personen. Die Vorschläge sind
sorgfältig zusammengestellt und wir hoffen, dass wir jeden
Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben. Sollten Sie
für Ihren Anlass kein passendes Menü finden, so sind wir jederzeit
gerne bereit mit Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen zu stellen.*

*In den angegebenen Menüpreisen sind Service und Mehrwertsteuer
bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt. Eine
Blumendekoration und eine individuelle Tischmenükarte gehören
ebenfalls dazu. Nicht inbegriffen sind spezielle Blumenarrangements.
Diese werden auf Wunsch durch unsere Hausgärtnerei angefertigt
und werden separat verrechnet.*

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

*Familie
A. Brand*

*Hotel Restaurant Rigi-Seebodenalp
6403 Küssnacht am Rigi*

*Telefon (0041) 041 850 10 02
Telefax (0041) 041 850 47 41*

Menü 500 à Fr.59.50.--

Bündner Gerstensuppe

Bunter Blattsalat mit Französischer Sauce

Cordon Bleu (Schweinsnierstück)

Pommes Frites

Gemüsebeilage (3 Gemüse nach Saison)

Frischer Fruchtsalat mit einheimischem Kirsich

Menü 501 à Fr.68.50

Gleich wie Menü 500

*jedoch Kalbs - Cordon Bleu mit Küssnachterkäse
und Rohschinken*

Menü 502 à Fr.57.--

Bouillon mit Gemüsestreifen

Tomatensalat mit Mozzarellastücken

Schweinssteak 180gr. (Nierstück)

Kräuterbutter

Röstikroketten

Vichy Karotten und Broccoli mit Mandelsplittern

Ananas und Citronensorbet

Menü 503 à Fr.69.50

Gleich wie Menü 502

jedoch Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Menü 504 à Fr.44.50

Kleiner gemischter Salat

*Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebeilage*

Kleiner Coupe Dänemark

Menü 505 à Fr.51.50

Bouillon mit Ei

Grüner Salat

*Schweinspiccata milanese
pikante Tomatensauce
Spaghetti
Broccoli mit Mandelsplittern*

Caramelköpflí mit Rahm

Menü 506 à Fr.80.50

Rindsfilet - carpaccio

Tomatensalat mit Basilikum und Zwiebeln

*Kalbsnierstückbraten nach Schwedischer Art
gespickt mit Zwetschgen
Röstikroketten
drei Gemüse nach Saison*

Crêpe Grand Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace



Menü 507 à Fr.60.--

Tomatencrèmesuppe

Kleiner gemischter Salat

Saltimbocca (Kalbfleisch)

Kräutersauce

Steinpilzrisotto

Gemüsebeilage 3 Gemüse nach Saison

Zuger Kirschtorte

Menü 508 à Fr.98.50

Bouillon à la moelle (mit Mark)

*Caesar Salat mit Speck, Zwiebeln, Oliven,
Käse und Croutons*

*Rotes Forellenfilet mit Reis
Blatt , - und Rahmspinat*

*Rindsfilet
Sauce bearnaise
Röstikroketten
Gemüsebeilage*

Ananassorbet mit Kirsch

*Für unsere kleinen Gäste sind Kindermenus
nach Absprache erhältlich.*

Menu 509 à Fr. 59.50

Steinpilzcrèmesuppe

Tomatensalat mit Mozzarellastücken

*Rindsvoressen mit Steinpilzen
hausgemachte Spätzli
Gemüsebeilage*

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

Menu 510 à Fr. 56.--

Kleiner Bündnerteller

Bunter Blattsalat

*Schweinshalsbraten
Kartoffelstock
Bohnenpäckli und Karotten*

Kleiner Bananensplitt

Spezialität des Hauses

Fondue Chinoise

*mit 4 Sorten Fleisch pro Personen 300 gr.
diverse Saucen*

Gemüse

dazu servieren wir Ihnen

*2 Beilagen inbegriffen Auswahl aus:
hausgemachten Kartoffelgratin/Reis/Pommes Frites*

Pro Person 44.--

Gruppen ab 20 Personen Chinoise-Buffer