



# RESTAURANT RIGI-SEEBODENALP

## MENUVORSCHLÄGE

2020

Liebe Gäste

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge für Gesellschaften ab 12 Personen. Die Vorschläge sind sorgfältig zusammengestellt und wir hoffen, dass wir jeden Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben. Wir bitten Sie sich auf ein Menu festzulegen ausgenommen Vegetarier.

In den angegebenen Menupreisen sind Service und Mehrwertsteuer bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt. Eine Blumendekoration und eine individuelle Tischmenukarte gehören ebenfalls dazu.

Nicht inbegriffen sind spezielle Blumenarrangements.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Familie

Andreas und Asha Brand  
Hotel Restaurant Rigi-Seebodenalp  
6403 Küssnacht am Rigi

[www.hotelseebodenalp.ch](http://www.hotelseebodenalp.ch)

[gast@hotelseebodenalp.ch](mailto:gast@hotelseebodenalp.ch)

Telefon (+41) 041 850 10 02

Telefax (+41) 041 850 47 41

## Rigi-Gold Bier Menu

### mit kurzer Brauereibesichtigung und Degustation

Sie sind herzlich eingeladen in unsere Bärghbrauerei mit Weitsicht übers Mittelland. Erfahren Sie wie aus den Grundzutaten Hopfen, Malz und frischem Rigiwasser, unser feines Rigi-Gold Bier entsteht. Die Brauereibesichtigung dauert circa 30 Minuten mit Degustation von unseren drei verschiedenen Biersorten und Apéro Snacks.

Saisonaler Salat mit Biermarinierte Raucherlachs und Bretzel

\*\*\*\*\*

Ossobuco mit Gremolata und dunklem Bierjus  
Polenta Schnitten  
Karotten Duett und Kefen

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Apfelküchlein im Bierteig mit Vanilleglace

Pro Person Fr. 82.--

## Menu 1

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

\*\*\*\*\*

Saisonaler bunter Blattsalat mit Ei

\*\*\*\*\*

Cordon Bleu (Schweinsnierstück)  
Pommes Frites  
Marktgemüse

\*\*\*\*\*

(Kalbs-Cordon Bleu mit Küssnachterkäse  
und Rohschinken + Fr.10.-- )

Frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden Kirsch

Pro Person Fr. 62.--



## Menu 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

Caprese Salat mit Basilikum Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Schweinssteak 200gr. (Nierstück)

Kräuterbutter

Röstikroketten

Glasierte Karotten und Broccoli mit Mandelsplittern

(Kalbssteak mit Morchelrahmsauce + Fr. 12.--)

\*\*\*\*\*

Vanille Glace mit heissen Beeren

Pro Person Fr. 62.50

## Menu 3

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet im Teig

Pommes Frites

Saisonale Gemüse

\*\*\*\*\*

Kleiner Coupe Dänemark

Pro Person Fr. 53.--



## Menu 4

Crèmesuppe nach Wunsch

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit sautierten Steinpilzen ( Saisonal)

\*\*\*\*\*

Schweinspiccata milanese

Pikante Tomatensauce

Spaghetti

Broccoli mit Mandelsplittern

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Creme Catalan

Pro Person Fr. 64.50

## Menu 5

Bärlauchcrèmesuppe (Saisonal)

\*\*\*\*\*

Gedämpfte Lachstranche mit Butterreis

Sauce Hollandaise und Tomatenspinat

\*\*\*\*\*

Pavlova mit frischen Beeren (Saisonal)

Pro Person Fr. 54.--



## Menu 6

Innerschwyzer Brotsuppe

\*\*\*\*\*

Saltimbocca (Kalbfleisch)

Kräutersauce

Steinpilzrisotto

Gemüsebeilage 3 Gemüse nach Saison

\*\*\*\*\*

Zuger Kirschtorte

Pro Person Fr. 57.--

## Menu 7

Pikante Gazpacho

\*\*\*\*\*

Frischkäse-Lachsroulade mit Rucola

\*\*\*\*\*

Lammrücken mit Rosmarinjus

Kartoffel-Lauchgratin

Spinattomaten

\*\*\*\*\*

Orangen Tiramisu

Pro Person Fr. 73.--



## Menu 8

Melonen mit Rohschinken

\*\*\*\*\*

Kalbsnierstückbraten nach Schwedischer Art  
gespickt mit Zwetschgen

Röstikroketten

Drei Gemüse nach Saison

\*\*\*\*\*

Crêpe Grand Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace

Pro Person Fr. 71.--

## Menu 9

Bouillon mit Spinateierstich

\*\*\*\*\*

Knackiger Caesar Salat  
mit Speck, Zwiebeln, Oliven,  
Parmesan Flocken und Crôutons

\*\*\*\*\*

Rindsfilet 180g  
(220g + Fr. 5.--)

Hausgemachte Bearnaisesauce  
Knusperige Röstikroketten  
Saisonale Gemüsebeilage

\*\*\*\*\*

Panna cotta mit marinierten Beeren  
und einem Walnuss Brownie

Pro Person Fr. 80.--





## Menu 10

Salatbuffet mit 12 Sorten Salat und 3 Dressings  
(Ab 20 Personen)

\*\*\*\*\*

Fondue Chinoise  
mit 4 Sorten Fleisch pro Personen 300 gr.  
diverse Saucen

Gemüse  
dazu servieren wir ihnen  
Reis und Pommes Frites

Gruppen ab 20 Personen Chinoise-Buffer

\*\*\*\*\*

Kleiner Innerschwyzer Chriesi Coupe

Pro Person Fr. 71.50

Für unsere kleinen Gäste sind Kindermenüs  
nach Absprache erhältlich.

### **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Gerne akzeptieren wir die Schweizer Postcard sowie die Maestro-CH-Karte.

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken und pro Person (inkl. 7.7% MwSt).

Bitte geben Sie die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrer Ankunft bekannt.

Abweichungen von mehr als 2 Personen werden anteilmässig in Rechnung gestellt. Nach 24.00 Uhr werden  
pro angebrochene Stunde Fr. 60.-- Servicekosten  
dazu gerechnet