

## HERZLICH WILLKOMMEN

<b>APÉRO ohne Alkohol</b>		CHF
Orangenjus/Tomatenjus	20cl	5.5
Truubetau weiss oder rot (Traubesaftshorley)	37.5cl	9.5
Sanbitter	10cl	5.5
Crodino	17.5cl	7
Rimuss Secco Glas	10cl	7.5
Martini vibrante (mit Bitterorangen) mit Tonic oder mit Rimuss bianco	Glas	9.5

<b>APÉRO mit Alkohol</b>	Vol%	cl	
Prosecco Glas	11.5	10	8.5
Apérol Spritz	11.5	4	11.5
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette und Minze	11.5	10	11.5
Martini weiss	15	4	7.5
Cynar	16.5	4	7.5
Campari	25	4	7.5
Campari Orange	25	4	10
Pernod	40	2	7.5
Gin Tonic	40	4	11.5

## SUPPEN

---

Kräftige Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und hausgemachten Croutons	8.5
Leichte Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne und hausgemachten Croutons	8.5

---

## SALATE

*Die Salate werden mit unserer feinen Haus-Sauce zubereitet* CHF

---

Grüner Salat	7.5
Gemischter Salat	11.5
Tomatensalat mit Zwiebeln	9.5
Kabissalat mit Speckwürfeli	9.5
Blattsalat mit gebackenen Eglifilets (3 Stück)	20.5

---

## WARME VORSPEISE

CHF

---

Eglifilets gebacken (3 Stück) mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	22.5
Ravioli je nach Saison (Spargel, mediterran, Kürbis etc.) mit Butter und Käse	18

---

## UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN

---

*Herkunftsländer: Schweiz, Binnenseen Europa;*

*Lieferant: Bianchi AG, Zufikon, Bio Forellen Zucht Glauser, Bachs*

---

### GEBACKENE FISCH

*Serviert mit Rüdlinger Salzkartoffeln, hausgemachter Mayonnaise  
und würziger Tartarsauce*

Teller  
CHF

Eglifilets

38

---

Zander (Filets oder Tranchen)

44

---

Felchenfilets

38

---

Hecht (Tranchen)

42

---

Stubenteller (Egli, Felchen, Zander und Hecht gemischt)

44

---

Fitnessteller mit Eglifilets gebacken auf Salatteller, dazu Tartarsauce

38

---

### GEDÄMPFTE FISCH

*an einer feinen Butter-Weisswein-Kräutersauce  
serviert mit Rüdlinger Salzkartoffeln*

Teller  
CHF

Eglifilets

38

---

Zanderfilet

44

---

Felchenfilets

38

---

Saiblingfilet

38

---

Lachsforellenfilet

36

---

Forelle ganz, gedämpft, Bio Zucht Glauser, Bachs

36

---

## STUBE MENÜ DUO

	Portion
Erster Teller Egli gebacken mit Salzkartoffeln und hausgemachter Tartarsauce	
Zweiter Teller Zander gedämpft an Weisswein-Butter Sauce mit Kräutern und Pilaw-Reis	
	49

## WARME BEILAGEN AUF WUNSCH

Blattspinat Portion	6
Pommes frites, Pilaw-Reis oder Nudeln Portion	6

## FLEISCHGERICHTE

*Lieferant: Metzgerei Sigrist, Rafz*

*Herkunft: Schweiz*

Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites	34
Sommerteller Fitness mit hausgemachtem Kalbshackbraten oder Pouletbrust oder Schweineschnitzel gebraten	38
Kalbssteak an feiner Rahmsauce, Nudeln	56

## VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli je nach Saison (Spargel, mediterran, Kürbis etc.) mit Butter und Reibkäse

32



RESTAURANT  
RÜDLINGEN

Gemüseschnitzel mit Kartoffelstampf und Blattspinat

32

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene.

## GETRÄNKE

### BIER UND MOST

Falken Lagerbier im Offenausschank	50 cl	6.2
Falken Lagerbier im Offenausschank	30 cl	4.8
Falken Lagerbier Flasche hell	50 cl	6.5
Falken Amber Naturtrüb Bügelflasche	33 cl	5.8
Falken Weizenbier Flasche hell	50 cl	7.2
Falken Bier hell alkoholfrei	33 cl	5.2
Falken Lagerbier Flasche alkoholfrei	50 cl	6.2
Möhl Apfelwein mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.2

### MINERALWASSER

Henniez mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	9.5
Passugger / Henniez naturelle	50 cl	5.5
Passugger / Henniez naturelle	33 cl	4.8
Rivella blau, Rivella rot, Elmer Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero, Shorley	33 cl	4.8
Bitter Lemon, Schweppes	20 cl	4.8
Hahnenwasser	50 cl	4

## DESSERTS

	kleine Portion	Portion
Glaçé pro Kugel Rahmglacé: Vanille, Erdbeer, Eiskaffee, Schokolade Sorbetglacé: Zwetschge, Himbeer, Zitrone		4.8
Portion Rahm		1.5
Caramelköppli mit Rahm		7.5
Cassata mit Rahm		8.5
Meringues	8.5	10.5
Meringues mit Glacé	10.5	12.5
Eiskaffee		10.5
	8.5	
Warme Zwetschgen mit Vanilleglacé	10.5	12.5
Hot Berry	9.5	11.5
Coupe Dänemark	8.5	11.5
Soufflé Glacé au Grand Manier (hausgemacht)		12.5
Zitronensorbet mit Vodka		12.5
Himbeersorbet mit Himbeergeist		12.5
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser		12.5
Eistorte Romanoff		7.5
Eistorte Nougat		7.5
Kirschtorte vom Schneider Beck		9.5

<b>KAFFEE/TEE</b>	CHF
Kaffee, Espresso	4.5
Milchkaffee	5.2
Schwarz-, Pfefferminz-, Lindenblüten-, Eisenkrauttee	4.5
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	6.8
Doppelter Espresso	6.2
Kaffee GT (Obstler), Kaffee Lutz	
	7

<b>LIQUEURS UND SPIRITUOSEN</b>	Vol%	cl	CHF
Obstbranntwein	37,5	2	5
Kirsch	37,5	2	5
Zwetschgenwasser	37,5	2	5
Rüdlinger Grappa	42	2	6.5
Grappa Amarone Paesanella Barricato	42	2	9.5
Vieille Prune Morin	41	2	9.5
Grand-Marnier	40	2	9.5
Cognac Remy Marin	40	2	10.5
Williams Morand	43	2	9.5
Appenzeller Alpenbitter	29	4	9.5
Himbeergeist Schladerer	42	2	9.5