

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa

HOTEL
Rigi
KALTBAD

Felder AG
Fleischwaren

Steiner
Delikatessen Metzgerei

Dahinden
Weggis

**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Heublumen und Rucola
im Ciabattabrötchen mit Tomaten und Kräutern von der Bäckerei Dahinden aus Weggis
Gerösteter Speck und Vrenis Rigi Alpkäse und rote Zwiebeln und Crème Fraîche und BBQ Sauce**

*Rigi Burger with hayflowers and rocket salad in a ciabatta bun with tomatoes and herbs
Bacon and Rigi alp cheese and sour cream and BBQ sauce*

36.00

X X X

**Vegi Burger mit schwarzem Sesambrötchen ^{IV}
Blaue Kartoffeln und Rosenkohl und Kresse und confierte Zwiebeln**

Vegetarian burger with blue potatoes and brussels sprouts and cress and onion sauce

25.00

X X X

**Rigi Plättli ^{IGL}
Rigi Alpkäse und Bündnerfleisch und Muothataler Wetterschmöcker und Cornichons**

Rigi alp cheese and air dried grisons beef and Muotathaler sausages

28.00 pro Person

Wir servieren alle Burger mit Country Fries und einem kleinen gemischtem Salat

All burgers are served with country fries and mixed salad

Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir von der Metzgerei Felder in Seewen

Our burger patties are homemade by Metzgerei Felder in Seewen

Die Burger- Brötchen werden für uns von der Bäckerei Dahinden in Weggis gebacken

Our burger buns are homemade by Bäckerei Dahinden in Weggis

Der Käse wird von Vreni Dahinden auf der Rigi-Alp Trieb hergestellt

The cheese is handcrafted by Vreni Dahinden on her Rigi alp Trieb

Bunter Blattsalat | G L V VG

Leaf salad

11.00

X X X

Gemischter Salat | G L V VG

Mixed salad

14.00

mit gebratener Pouletbrust ^L **26.00**
with pan fried chicken breast

mit gebackenen Zanderfilets und Sauce Tartare **28.00**
with deep fried fish fillets and tartare sauce

X X X

Wurstsalat mit Rigi Alpkäse | G
garniert mit Gurken und Tomaten und Zwiebeln und Peperoni

*Sausage salad with Rigi alp cheese
Cucumbers and tomatoes and onions and sweet peppers*

19.00

Dressings zur Wahl: **French** | G V **Italienisch** | G L V **Balsamico** | G L V
Salad dressing: *French* *Italian* *Balsamico*

Spaghetti Aglio e Olio |^L V
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch und Kirschtomaten

Spaghetti with olive oil and garlic and cherry tomatoes

CHF 19.00

X X X

Pasta Al' Pomodoro |^L V
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti or Penne with tomato sauce and basil

CHF 20.00

X X X

Ragù alla Bolognese |^L
Spaghetti oder Penne mit Hackfleischsauce vom Rind und Knoblauch und frische Kräuter

Spaghetti or Penne with tomato sauce with minced beef and garlic and herbs

CHF 25.00

X X X

Spaghetti Al' Carbonara |^L
Spaghetti mit Rigi Speck von Franz Tonis Alp Chäserenholz und Ei

Spaghetti with Rigi bacon and egg

CHF 26.00

**Dahindens Blätterteigpastetli mit Brätchügeli
in Champignonrahmsauce mit Reis und Rüebli**

Dumplings of sausage meat in mushroom cream sauce with puff pastry and rice and carrots

26.00

X X X

Gersauer Käsekuchen mit kleinem Salat ^{IV}

Gersauer cheese cake with salad

18.50

X X X

**Rigi Jubiläumsbratwurst Metzgerei Steiner in Goldau mit Zwiebelsauce und Pommes Frites ^{IGL}
Gemischte Bratwurst von Kalb und Schwein verfeinert mit Rigi Bier und Alpenkräutern**

Pan fried sausage of veal and pork with onion sauce and french fries

24.00

X X X

Makkaroni mit frischem Blattspinat und Kirschtomaten und Pinienkernen und Ricotta ^{IV}

Maccaroni with spinach and cherry tomatoes and pine nuts and ricotta cheese

18.00

X X X

Äplermagronen mit Speck und Rigi Alpkäse und Röstzwiebeln und Apfelkompott

Noodles and potatoes with bacon and Rigi alp cheese and roasted onions and apple compote

22.00

Schwein & Rind & Kalb & Poulet: Schweiz

Pork & Beef & Veal & Poultry: Switzerland

Hausgemachte Fruchtwähen

Homemade fruit pies

ab 8.00

X X X

Bananensplit | G V

Vanilleglacé mit Banane und Schoggisauce und gerösteten Mandeln und Rahm

Vanilla ice cream with banana and chocolate sauce and roasted almonds and whipped cream

12.00

X X X

Coupe Danemark | G V

Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce

14.00

X X X

Coupe Romanoff | G V

Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Rahm

Vanilla ice cream with strawberries and whipped cream

16.00

Eiskaffee | G V

Ice coffee

12.00

X X X

Unsere Glacéaromen | G V

Vanille | Schoggi | Erdbeere | Mocca | Baumnuss | Alpenkräuter | Blaues Konfetti | Kindereis

Ice Cream Selection

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca | Walnut | Alpine herbs | Blue Moon

4.00

X X X

Unsere Sorbetaromen | G L V VG

Himbeere | Aprikose | Zitrone

Sorbet Selection

Raspberry | Apricot | Lemon

4.00

X X X

Portion Schlagrahm | G V

Whipped cream

2.00

Soft - Getränke Offen / Soft Drinks Tab

Coca Cola, Apfelschorle, Rivella Rot, Sprite, Eistee	30 cl	4.50
	50 cl	5.50

Wasser mit Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00

Wasser ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00

Soft - Getränke Flaschen / Soft Drinks Bottled

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	4.90
Sprite	33 cl	4.90
Orangina	25 cl	4.90
Rivella rot, blau	33 cl	4.90
Eistee	33 cl	4.90
Thomas Henry - Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20 cl	4.70

Cranberry, Orange, Pink Grapefruit, Tomate	20 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.90
Süssmost	33 cl	4.90

Apfelwein (alkoholfrei)	49 cl	6.00
Apfelwein (alkoholhaltig)	49 cl	6.00
Apfelwein (trüb)	49 cl	6.00
Red Bull	25 cl	6.00

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Warme Getränke / Hot Drinks

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.40
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato / Doppelter Espresso	5.50
Tee-Selection von Ronnefeldt <i>English Breakfast, Classic Green, Verbena, Rooibos Vanilla, Kamille Pfefferminz, Fenchel, Hagebutte, Earl Grey, Sweet Ginger</i>	4.40
Heisse oder Kalte Schoggi	4.40
Heisse oder Kalte Ovomaltine	4.40
Heisse oder Kalte Milch	3.50
Kaffee Schnaps Träsch, Zwetschge, Chrüter, Kirsch	6.00
Kaffee – Träumli mit Rahm mit Baileys, Amaretto oder Irish Whisky	7.50

Biere vom Fass / Draughts & Drafts

Feldschlösschen Lager	20 cl	4.10
	30 cl	4.90
	50 cl	5.90
Walliser Pale Ale	30 cl	5.10
	50 cl	6.90
Grimbergen Blonde	25 cl	4.90
	50 cl	6.90

Das Kloster Grimbergen wurde 1128 vom Hl. Norbert gegründet. In der turbulenten Geschichte des Klosters wurde es viermal zerstört und wieder aufgebaut. Seit damals hat das Kloster den Phönix als Symbol mit der Aufschrift „Ardet Nec Consumitur“ – „Verbrannt aber nicht zerstört“. Unser Grimbergen ist ein ocker-farbenes obergäriges Klosterbier mit einem Alkoholgehalt von 6.7%. Durch den Einsatz von Gatinais Malz, kombiniert mit sorgfältig ausgesuchtem Hopfen entsteht ein ausgewogenes, fruchtig-malziges Bier mit einem milden Geschmack.

Flaschenbiere / Bottled Beer

Feldschlösschen Dunkel	33 cl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	5.50
Franziskaner Weissbier	50 cl	7.50
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	7.50