

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Regional & Lecker - Regional & Tasty**



**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Heublumen  
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 in a ciabatta bun with tomatoes and herbs  
Bacon and Rigi alp cheese and sour cream and BBQ sauce*

CHF 30.50

**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*

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Salate & Pasta - Salads & Pasta**

**Bunter Blattsalat** | G L V VG

*Leaf salad* | G L V VG

CHF 9.50

X X X

**Gemischter Salat** | G L V VG

*Mixed salad* | G L V VG

CHF 12.00

**mit gebratener Pouletbrust** <sup>L</sup>

**CHF 24.00**

*with pan fried chicken breast* <sup>L</sup>

*CHF 24.00*

**mit gebackenen Zanderfilets und Sauce Tartare**

**CHF 25.00**

*with deep fried fish fillets and tartare sauce*

*CHF 25.00*

X X X

**Spaghetti Aglio e Olio** | L V

**Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch und Kirschtomaten**

*Spaghetti with olive oil and garlic and cherry tomatoes* | L V

CHF 15.00

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* | L

CHF 18.00

**Dressings zur Wahl:**

**French** | G V

**Italienisch** | G L V

**Balsamico** | G L V

*Salad dressing:*

*French* | G V

*Italian* | G L V

*Balsamico* | G L V

**Suppen & Fondue - Soups & Fondue**

**Rindsbouillon mit Flädli**

*Beef bouillon with celestine*

CHF 9.50

*XXX*

**Rüebli-suppe mit Kokos und Sesam | G L V VG**

*Carrot soup with coconut and sesame | G L V VG*

CHF 10.50

*XXX*

**Käsefondue von der Käserei Annen in Steinen | G V**

*Cheese fondue | G V*

CHF 23.00 / 250 Gramm / Preis & Gewicht pro Person

*XXX*

**Käsefondue von der Käserei Annen in Steinen mit Chili und Chiliflocken | G V**

*Cheese fondue with chilli | G V*

CHF 25.00 / 250 Gramm / Preis & Gewicht pro Person

*XXX*

**Käsefondue Jäger Art von der Käserei Annen in Steinen mit Waldpilzen und Speck | G**

*Cheese fondue with wild mushrooms and bacon | G*

CHF 27.00 / 250 Gramm / Preis & Gewicht pro Person

**Klassiker - Classics**

**Wurstsalat mit Rigi Alpkäse |<sup>G</sup>  
garniert mit Gurken und Tomaten und Zwiebeln und Peperoni**

*Sausage salad with Rigi alp cheese |<sup>G</sup>  
Cucumbers and tomatoes and onions and sweet peppers*

CHF 16.00

X X X

**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*

CHF 20.00

X X X

**Gersauer Käsekuchen mit kleinem Salat |<sup>V</sup>**

*Gersauer cheese cake with salad |<sup>V</sup>*

CHF 16.50

X X X

**Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites |<sup>G L</sup>**

*Pan fried pork sausage with homemade curry sauce and french fries |<sup>G L</sup>*

CHF 18.00

X X X

**Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites |<sup>G L</sup>**

*Pan fried veal sausage with onion sauce and french fries |<sup>G L</sup>*

CHF 19.50

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Klassiker - Classics**

**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*

CHF 19.50

X X X

**Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites**

*Pork escalope with french fries*

CHF 28.50

X X X

**Gebratenes Forellenfilet von der Brüggliforelle in Mandelbutter <sup>1G</sup>  
mit Peterlikartoffeln und Brokkoli**

*Pan fried trout fillet in butter with almonds and potatoes with parsley and broccoli <sup>1G</sup>*

CHF 34.00

X X X

**Geschmorte Gänsekeule von der Ribelgans mit Orangenjus  
und gebratenen Schupfnudeln und Rotkohl <sup>1L</sup>**

*Braised goose leg with orange sauce and pan fried potato noodles and red cabbage <sup>1L</sup>*

CHF 38.00

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Plättli & Burger - Burger**

**Rigi Plättli |<sup>GL</sup>**

**Rigi Alpkäse und Bündnerfleisch und Muothtaler Wetterschmöcker und Cornichons**

*Rigi alp cheese and air dried grisons beef and Muotathaler sausages |<sup>GL</sup>*

CHF 24.50 pro Person

XXX

**Vegi Burger mit schwarzem Sesambrötchen |<sup>V</sup>**

**Blaue Kartoffeln und Rosenkohl und Kresse und confierte Zwiebeln**

*Vegetarian burger with blue potatoes and brussels sprouts and cress and onion sauce |<sup>V</sup>*

CHF 20.50

XXX

**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Heublumen**

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

CHF 30.50

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

*All burgers are served with country fries and mixed salad*

**Schwein & Rind & Kalb & Poulet & Gans: CH    Zander:    RU    Forelle:    CH**

**Pork & Beef & Veal & Poultry & Goose:    CH    Pike Perch: RU    Trout:    CH**

**Desserts - Something Sweet**

**Verschiedene Torten und hausgemachte Kuchen**

*Homemade pies and cakes*

ab CHF 6.50

X X X

**Vermicelles mit Meringues und Rahm** | G V mit Alkohol

*Chestnut mousse with baiser and whipped cream* | G V with alcohol

CHF 8.50

X X X

**Coupe Nesselrode** | G V mit Alkohol

**Vermicelles mit Meringues und Vanilleglacé und Rahm**

*Chestnut mousse with baiser and vanilla ice cream and whipped cream* | G V with alcohol

CHF 10.50

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* | G V

CHF 10.50

X X X

**Coupe Danmark** | G V

**Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce**

*Vanilla ice cream with warm chocolate sauce* | G V

CHF 12.50

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Desserts - Something Sweet**

**Eiskaffee** | G V

*Ice coffee* | G V

CHF 10.50

X X X

**Unsere Glacéaromen** | G V

**Vanille | Schoggi | Erdbeere | Mocca | Baumnuss | Alpenkräuter**

*Ice Cream Selection* | G V

*Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca | Walnut | Alpine herbs*

CHF 3.50

X X X

**Unsere Sorbetaromen** | G L V VG

**Himbeere | Aprikose | Zitrone**

*Sorbet Selection* | G L V VG

*Raspberry | Apricot | Lemon*

CHF 3.50

X X X

**Portion Schlagrahm** | G V

*Whipped cream* | G V

CHF 1.50



Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Soft - Getränke Offen / Soft Drinks Tab**

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

**Soft - Getränke Flaschen / Soft Drinks Bottled**

Wasser mit Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00

Wasser ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00

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, Pfirsich, Grapefruit, Tomate	20 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	4.90
Süssmost	33 cl	4.90

Apfelwein (alkoholfrei)	50 cl	6.00
Apfelwein (alkoholhaltig)	50 cl	6.00
Apfelwein (trüb)	50 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 4.40

*English Breakfast, Classic Green, Verbena, Rooibos Vanilla, Kamille  
Pfefferminz, Fenchel, Hagebutte, Red Berries, Earl Grey,*

Heisse oder Kalte Schoggi 4.40

Heisse oder Kalte Ovomaltine 4.40

Heisse oder Kalte Milch 3.50

Kaffee Schnaps 6.00

Träsch, Pflümüli, Zwetschge, Chrüter, Kirsch

Kaffee – Träumli mit Rahm 7.50

mit Baileys, Amaretto oder Irish Whisky

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa



**Biere vom Fass / Draughts & Drafts**

Feldschlösschen Lager	20 cl	4.10
	30 cl	4.90
	50 cl	5.90
Feldschlösschen Braufrisch	30 cl	5.10
	50 cl	6.90
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