

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Regional & Lecker - *Regional & Tasty*



**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Speck und Rigi Alpkäse und Heublumen
und roten Zwiebeln und Crème Fraîche und BBQ Sauce**

*Rigi Burger with bacon and Rigi alp cheese and hayflowers
Sour cream and BBQ sauce*

CHF 29.50

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

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

The cheese is made by Vreni Annen on her Rigi alp Trieb

Salate - Salads

Bunter Blattsalat ^{V&L}

Leaf salad ^{V&L}

CHF 8.00

X X X

Gemischter Salat ^V

Mixed salad ^V

CHF 12.00

X X X

Cæsarsalat mit gebratener Pouletbrust und Speck und Croûtons und Parmesan ^L

Cæsar salad with pan fried chicken breast and bacon and croûtons and parmesan cheese ^L

CHF 28.00

X X X

Gebackene Eglifilets mit gemischtem Salat und Sauce Tartare

Deep fried fish fillets with mixed salad and tartare sauce

CHF 24.50

Dressings zur Wahl: French ^V / **Italienisch** ^{V&L} / **Balsamico** ^{V&L}

Salad dressing: French ^V / *Italian* ^{V&L} / *Balsamico* ^{V&L}

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Suppen - Soups

Gazpacho Andaluz ^{V&L}
Gazpacho Andalusia ^{V&L}

CHF 7.50

X X X

Rindsbouillon mit Flädli
Beef bouillon with celestine

CHF 8.00

X X X

Luzerner Weissweinsuppe mit Mostbröckli
White wine soup with Appenzeller air dried beef

CHF 8.50

Klassiker - Classics

**Wurstsalat mit Rigi Alpkäse
garniert mit Gurken und Tomaten und Zwiebeln und Paprika**

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

CHF 16.00

X X X

Pastetli mit Brätchügeli in Champignonrahmsauce

Dumplings of sausage meat in mushroom cream sauce with puff pastry

CHF 16.00

X X X

Gersauer Käsekuchen mit kleinem Salat ^v

Gersauer cheese cake with salad ^v

CHF 16.50

X X X

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites ^L

Pan fried pork sausage with homemade curry sauce and french fries ^L

CHF 18.00

X X X

Geräuchertes Forellenfilet von der Brüggliforelle auf Ruchbrot mit Kresse

Smoked trout fillet on brown bread with cress

CHF 18.00

Klassiker - Classics

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites ^L

Pan fried veal sausage with onion sauce and french fries ^L

CHF 19.50

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

CHF 19.50

X X X

Äplerschnitzel mit Rigi Alpkäse und Pommes Frites

Pork escalope with Rigi alp cheese and french fries

CHF 28.50

X X X

**Gebratenes Forellenfilet von der Brüggliforelle in Mandelbutter
mit Peterlikartoffeln und Brokkoli**

Pan fried trout fillet in butter with almonds and potatoes with parsley and broccoli

CHF 29.50

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Burger - Burger

Vegi Burger ^v

Grilliertes Gemüse mit Zwiebelrelish

Grilled vegetables with onion sauce ^v

CHF 19.50

XXX

**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Speck und Rigi Alpkäse und Heublumen
und roten Zwiebeln und Crème Fraîche und BBQ Sauce**

*Rigi Burger with bacon and Rigi alp cheese and hayflowers
Sour cream and BBQ sauce*

CHF 29.50

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: CH / Egli: CH / Forelle: CH

Pork & Beef & Veal & Poultry: CH / Egli: CH / Trout: CH

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Pasta - Pasta

Spaghetti Aglio e Olio ^{V&L}

Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch und Kirschtomaten

Spaghetti with olive oil and garlic and cherry tomatoes ^{V&L}

CHF 11.50

X X X

Pasta Al' Pomodoro ^{V&L}

Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum

Spaghetti or Penne with tomato sauce and basil ^{V&L}

CHF 12.50

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 16.50

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Desserts - Something Sweet

Verschiedene Torten und hausgemachte Kuchen

Homemade pies and cakes

ab CHF 6.50

XXX

Pfirsich Melba

Vanilleglacé mit hausgemachtem Pfirsichragout und Himbeersauce

Vanilla ice cream with peach ragout and raspberry sauce

CHF 14.00

XXX

Coupe Danmark

Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce

CHF 12.50

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Desserts - Something Sweet

Eiskaffee

Ice coffee

CHF 10.50

X X X

Unsere Glacéaromen

Vanille, Schoggi, Joghurt-Kirsch, Mocca, Baumnuss

Ice cream selection

Vanilla, Chocolate, Cherry, Mocca, Walnut

CHF 3.00

X X X

Unsere Sorbetaromen ^L

Aprikose, Zitrone, Himbeere

Sorbet selection ^L

Apricot, Lemon, Raspberry

CHF 3.00

X X X

Portion Schlagrahm

Whipped cream

CHF 1.50

Hotel
Restaurants
Bar
Bankett
Seminar
Mineralbad & Spa



Soft - Getränke Offen / Soft Drinks Tab

Coca Cola, Apfelschorle, Rivella Rot, Sprite	30 cl	4.30
Mineralwasser mit Kohlensäure, Eistee	50 cl	5.30

Soft - Getränke Flaschen / Soft Drinks Bottled

Mineralwasser mit Kohlensäure	33 cl	4.50
	50 cl	6.50
	100 cl	9.50

Mineralwasser ohne Kohlensäure	33 cl	4.50
	50 cl	6.50
	100 cl	9.50

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

Säfte	20 cl	4.50
Cranberry, Orange, Pfirsich, Grapefruit, Tomate		
Apfelschorle	33 cl	4.70
Süssmost	33 cl	4.70

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 4.30

Cappuccino 4.90

Latte Macchiato / Doppelter Espresso 5.50

Tee-Selection von Ronnefeldt 4.30

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

Heisse oder Kalte Schoggi 4.30

Heisse oder Kalte Ovomaltine 4.30

Heisse oder Kalte Milch 3.00

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
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.

Guinness	25 cl	4.90
	50 cl	6.90

Guinness ist eine dunkle Biersorte, ein sog. Stout aus Irland. Es wird von der Brauerei Guinness gebraut, welche von Arthur Guinness im Jahr 1759 in Dublin gegründet wurde. Es duftet nach gebranntem Kaffee und schmeckt vollmundig nach geröstetem Malz mit einem Touch von Lakritze und Kaffee.

Flaschenbiere / Bottled Beer

Feldschlösschen Dunkel	33 cl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.50
Walliser Pale Ale	33 cl	6.50
Franziskaner Weissbier	50 cl	7.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	7.00