

## Gutscheine

- > Wertgutschein mit Ihrem **Wunschbetrag**
- > Gutschein für unseren **Rüttihubelbad-Brunch**
- > Gutschein für einen Besuch im **Sensorium**

An unserer Rezeption beim Haupteingang erhältlich oder online:  
ruettihubelbad.ch

## Frühstücksbuffet

**Mittwoch bis Samstag von 7 – 10 Uhr**

Mit einem vielseitigen Frühstück genussvoll in den neuen Tag starten.

## Brunchbuffet

**Am Sonntag offerieren wir Ihnen von 9 – 13 Uhr  
ein reichhaltiges Brunchbuffet.**

Lassen Sie sich vom Rüttihubel-Brunchbuffet verwöhnen.

Bitte reservieren Sie für Frühstück und Brunch  
frühzeitig Ihren Tisch: ruettihubelbad.ch



«Es ist besser zu geniessen  
und zu bereuen, als zu bereuen,  
dass man nicht genossen hat.»

«Il vaut mieux savourer et  
regretter que de regretter de  
ne pas avoir profité.»

*Giovanni Boccaccio*



## Herzlich willkommen im Restaurant und Hotel Rüttihubelbad

Unser Küchenteam unter der Leitung von Sandro Flückiger verwöhnt Sie mit klassischen Gerichten und solchen der modernen Gastronomie. Saisonale Kreationen mit frischen Zutaten zeichnen unsere Küche aus. Die Produkte stammen, wenn immer möglich, von Lieferanten aus der Region. Wir tragen Verantwortung für unsere Umwelt und versuchen die Transportwege der angebotenen Lebensmittel möglichst gering zu halten. Teilweise finden Sie Gemüse, Kräuter und Wildkräuter aus unserem eigenen Garten auf dem Teller. Das Brot, die Zöpfe und die Kuchen stammen aus unserer hauseigenen Bio-Backwerkstatt.

### Geniessen mit Weitblick

In unserem Restaurantbereich Enggistein, der Gaststube, der Moosstube, in der Sie sich wie in einem Chalet fühlen, und auf unserer herrlichen Sommerterrasse sorgt das Rüttihubel Team für ihr Wohlbefinden. Mit fantastischem Weitblick auf die Berner Alpen, Schreckhorn, Finsteraarhorn, Eiger, Mönch und Jungfrau servieren wir Ihnen auch ein reichhaltiges Frühstücks- und Brunchbuffet.

### Feiern und Tagen

Sie möchten ein Familienfest feiern, eine rauschende Hochzeit im Walkringersaal durchführen oder einen Kurs in unseren Seminarräumen veranstalten mit Essen bei uns im Restaurant? Sie und Ihre Gäste können in unseren Hotelzimmern übernachten. Wir beraten Sie gerne.

## SPARGELN | ASPERGES

- |           |  |               |
|-----------|--|---------------|
| <b>vt</b> | <b>GRÜNER SPARGELSALAT AN BÄRLAUCH-VINAIGRETTE AUF SALATBEET</b>                               | <b>18.50</b>  |
|           | <i>Salade d'asperges vertes à une vinaigrette à l'ail des ours sur un lit de salade</i>        |               |
| <b>vt</b> | <b>SPARGELCREMESUPPE MIT BÄRLAUCHSCHAUM</b>  | <b>12.50</b>  |
|           | <i>Soupe à la crème d'asperges avec mousse à l'ail des ours</i>                                |               |
| <b>vt</b> | <b>SPARGELRONDELLE</b>   | <b>28.50</b>  |
|           | an Bärlauchsauce mit Belperknolle verfeinert   |               |
|           | <i>Rondelles d'asperges à la sauce à l'ail des ours affinée avec Belper fromage</i>            |               |
| <b>vt</b> | <b>WEISSE UND GRÜNE SPARGELN</b>   | <b>34.00</b>  |
|           | mit Sauce Hollandaise, dazu neue Bratkartoffeln  |               |
|           | <i>Asperges blanches et vertes avec sauce hollandaise et pommes de terre nouvelle sautées</i>  |               |
|           | mit Portion Rohschinken   avec portion de jambon cru   | <b>+ 7.50</b> |
|           | <b>RÜTTIHUBEL CORDON-BLEU VOM SCHWEIN *</b>  | <b>36.50</b>  |
|           | mit Rohspeck, Emmentaler Käse, Spargeln und Bärlauch gefüllt                                   |               |
|           | <i>Cordon bleu de porc farci de lard cru, fromage d'emmental, d'asperges et d'ail des ours</i> |               |

\* Beilagen nach Ihrem Gluscht:  
Reis, Tagliatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln  
oder Pommes frites

\* Accompagnements selon votre envie:  
*Riz, tagliatelles, purée de pommes de terre, pommes de terre sautées ou frites*

## VORSPEISEN | ENTRÉE

- vt** **E GABLETE SALAT** kleiner Teller **11.00**  
grosser Teller **16.00**
- vn** Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet  
Sie finden dort auch vegane Salate
- Servez-vous dans notre riche buffet de salades  
Vous y trouverez également des salades végétaliennes*

- RÜTTIHUBEL-SALAT** Vorspeise **12.50**  
Hauptgang **18.50**
- Emmentaler Salat mit Parmesandressing, Ei,  
Speck und Croutons mit gebratenen Pouletstreifen + **9.00**  
*Salade d'emmental avec vinaigrette au parmesan,  
œuf, lardons et croûtons* mit gebratenen Crevetten + **9.50**

## TATAR-VARIATIONEN | VARIATION DE TATARE

- RÜTTIHUBEL SIMMENTALER-RINDSTATAR** Vorspeise **22.00**  
Hauptgang **29.50**
- mit Kapernäpfeln, Zwiebeln, Essiggürklein  
Dazu servieren wir Röstbrot mit Cognac oder Calvados 2cl + **7.00**
- Tartare de boeuf avec des câpres, des oignons,  
cornichons au vinaigre servi avec du pain grillé*

- HAUSGEBEIZTES RUBIGER  
LACHSFORELLENTATAR** Vorspeise **21.50**  
Hauptgang **29.00**
- mit Crème fraîche, Limette, Kapern,  
Zwiebeln, Butter, Röstbrot
- Tartare de truite saumonée «Rubiger» maison,  
crème fraîche, citron vert, câpres, oignons, beurre, pain grillé*

- VEGETARISCHES TATAR** Vorspeise **17.00**  
Hauptgang **24.00**
- Von der geräucherten Karotte, mit Olivenöl  
und weissem Balsamico, Butter, Röstbrot mit Pommes frites + **6.50**
- De la carotte fumée, de l'huile d'olive et  
vinaigre balsamique blanc, beurre, pain grillé*

## FLEISCH | VIANDE

- g** **SUURE MOCKE** **34.00**
- mit Kartoffelstock und Gemüse  
*«Suure Mocke» avec purée de pommes de terre  
et légumes*

- RÜTTIHUBEL-RINDBURGER** **29.50**
- Saftiger Hamburger zwischen Sesam-Brötchen aus unserer  
Backwerkstatt mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Käse und  
frittierten Zwiebelringen. Serviert mit Cocktailsauce und  
Pommes frites
- Burger maison juteux, pain au sésame de notre boulangerie  
avec oignons frits, tomates, concombres, fromage.  
Servi avec une sauce cocktail et des frites*

- l** **WIENER SCHNITZEL VOM KALB \*** **40.50**
- mit Preiselbeeren und Gemüsevariation  
Beilage nach Wahl
- Escalope de veau viennoise avec airelles rouges,  
variation de légume. Accompagnement au choix*

- HÄHNI METZGER-BRATWURST \*** **27.50**
- mit Zwiebelsauce, Gemüse. Beilage nach Wahl
- Saucisse à rôtir du boucher Hähni avec sauce aux oignons,  
légumes. Accompagnement au choix*

- RÜTTIHUBEL RINDSENTRECÔTE ACETO TAGLIATA \*** **46.00**
- Bio Rindsentrecôte, 7 Tage in 15jährigen Aceto Balsamico  
eingelegt als Tagliata gebraten, mit Gemüse
- Entrecôte de bœuf bio, mariné dans du vinaigre balsamique de  
15 ans d'âge, rôtie en tagliata avec des légumes*

\* Beilagen nach Ihrem Gluscht:  
Reis, Tagliatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln  
oder Pommes frites

\* Accompagnements selon votre envie:  
Riz, tagliatelles, purée de pommes de terre, pommes de terre  
sautées ou frites

## FISCH | POISSON

### RUBIGER LACHSFORELLE GEBRATEN 35.50

Zitronentagliatelle und Gemüsevariationen

*Truite saumonée «Rubigen» rôtie avec Tagliatelles au citron et variations de légumes*

### EGLI IM BIERTEIG FRITTIERT AUF POMMES FRITES 28.00

dazu Tatarsauce und Zitrone

*Filet de Perche frit à la bière sur des frites et avec sauce tartare et citron*

## VEGAN

### RÜTTIHUBEL-BURGER 29.50

Würziger Randen-Quinoa-Burger zwischen Vollkorn-Brötchen aus unserer Bio-Backwerkstatt, Tomaten, Gurken, frittierte Zwiebeln. Serviert mit Cocktailsauce und Pommes frites

*Burger maison composé d'une galette de quinoa et betteraves, de pain complet de notre boulangerie, d'oignons frits, de tomates et de concombres. Servi avec une sauce cocktail et des frites*

### ERBSEN-BÄLLCHEN 24.50

Auf Kokos-Gemüsesauce mit Reis

*Boulettes de petits pois végétaliennes sur sauce de légumes à la noix de coco et riz*

### FRITTIERTE GEMÜSEKNUSPERLI 25.50

mit Pommes frites und Tatarsauce

*Croustillants végétaliens frits avec frites et sauce tartare*

## VEGETARISCH | VÉGÉTARIEN

### TAGLIATELLE FIORENTINA ZU BESUCH IM RÜTTIHUBEL 26.00

Tagliatelle an frischer Spinatsauce mit geriebenem Fetakäse  
Gebräunte Pinienkerne leicht im Emmentaler-Honig  
karamelisiert

*Tagliatelle à la sauce aux épinards frais avec de la feta râpée et pignons de pin dorés légèrement caramélisés dans le miel d'Emmental*

**l** Laktosefrei | *sans lactose*

**g** Glutenfrei | *sans gluten*

**vt** Vegetarisch | *végétarien*

**vn** Vegan | *vegan*

Über Zutaten in unseren Produkten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden Sie auf Anfrage gerne.

*Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients de nos produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Les prix s'entendent TVA de 8,1% incluse