

RESTAURANT HOTEL  
RÜTTIHUBELBAD

SPEISEKARTE

## Herzlich willkommen über dem Alltag!

Das Restaurant Rüttihubelbad verbindet bewährte Gastlichkeit mit neuen Ideen. Zur einmaligen Aussicht kommen geschmackvoll gestaltete, behagliche Gasträume und eine neu eingerichtete Terrasse hinzu. Die bekannt hohe Qualität der Bio-Produkte wird von Küchenchef Markus Backers mit einem Strauss von Rezepten aus seiner neuzeitlichen Küche aus dem Emmental kombiniert. Dies schliesst ein familienfreundliches Angebot gleichermaßen mit ein, wie schöne Bankette im modern gestalteten Wikartswiler-Saal, welcher einen direkten Ausgang zu unserem Kinderspielplatz hat.

Wir nehmen uns Zeit und achten beim Einkauf und der Zubereitung auf folgende Grundsätze:

Die Produkte stammen mit wenigen Ausnahmen aus biologischem Anbau und aus artgerechter Tierhaltung. Unsere eigene, zweieinhalb Hektar grosse, bio-dynamische Gärtnerei ist dabei ein wichtiger Lieferant. Alle Gerichte werden saisongerecht und frisch zubereitet.

Ausnahmen von unseren Grundsätzen erscheinen in der Karte *kursiv\** und stammen aus Wildfang, Wildsammlung oder konventioneller Produktion.





Küchenchef Markus Backers, unsere Gastgeber Max Gugelmann und Urs Leuthold mit ihren Teams wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere Öffnungszeiten:



Dienstag bis Freitag	07.30 bis 23.30 Uhr
Samstag	08.00 bis 23.30 Uhr
Sonntag	08.00 bis 18.00 Uhr
Montag	Ruhetag

## VORSPEISEN

### SALATE UND VORSPEISEN

	CHF
 Bunter Blattsalat	8.40
 Gemischter Salat	9.70
 Tomaten-Mozzarella an Aceto-Balsamico mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum aus dem Rütthubel-Kräutergarten	15.20 klein 12.40
Pikantes Rindstartar mit knackigem Sommersalatbouquet und Toast	26.80 klein 19.20
 Rütthubel Salatteller mit Ei und gerösteten Kernen	17.60

### SUPPEN

 Tomatencremesuppe mit <i>Girsahne</i>	9.80
 Tagessuppe	6.60

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

CHF



Rahmschnitzel vom Oberthaler Bioschwein  
mit Butternudeln und buntem Gemüse klein

26.40  
22.40



Saftige Trutenschnitzel vom Biohof Blaser  
an Zitronensauce mit Spinattagliatelle  
und sautierten Cherrytomaten klein

28.70  
23.60



Saftige Medaillons vom Schweinefilet  
mit Thymianjus und frischen *Eierschwämmli*  
dazu Kartoffelgaletten und buntes Gemüse klein

37.60  
29.60

Gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter  
*Pommes Frites* und buntem Gemüse klein

38.30  
29.80



Fitnesssteller:  
Zart gebratene Bio-Pouletbrust  
mit verschiedenen Salaten klein

24.30  
20.70

### VEGETARISCH



Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pilzen,  
getrockneten Tomaten und Ruccola klein

25.70  
19.40



Hirse-Lauchtäschli mit Tomatensugo  
und buntem Gemüse klein

24.00  
18.00



Cremiges Risotto mit *Eierschwämmli*  
und buntem Gemüse klein

25.30  
19.20

FISCH AUS SCHWEIZER SEEN

CHF

*Forellenfilet*

mit goldgelb gebratenen neuen Kartoffeln  
und Sommergemüse

klein 33.10  
29.10

KLASSIKER VOM RÜTTIHUBELBAD



„Rüttihubel Rösti“

Goldgelb gebratene Rösti  
mit Gemüsestreifen  
und Sauerrahm-Kräutersauce

klein 20.60  
16.60

Schweinsschnitzel „Wiener Art“

mit *Pommes Frites* und buntem Gemüse

klein 26.30  
21.60



Geschnetzelte Kalbsleber an *Calvadosjus*

mit Apfelspalten, Butterrösti  
und buntem Gemüse

klein 33.30  
27.30

Kaltes Roastbeef mit Salatbouquet

dazu *Pommes Frites* und Tartarsauce

klein 27.60  
22.90

## KINDERKARTE

### HAUPTGERICHTE

CHF

Paniertes Schweinsschnitzel  
mit „*Bom Fritz*“ und Gemüse 14.50

Goldgelbe *Fischstäbchen*  
mit „*Bom Fritz*“ und Mayonnaise 12.50



Spaghetti mit Tomatensauce 9.00



Knusprige Rösti  
mit Spiegelei und Gemüse 12.00

Portion „*Bom Fritz*“ 6.50

(Diese Speisen werden nur für Kinder zubereitet)

### DESSERT



Eis-Maus 4.00

Coupe Gummibärli  
Vanilleglace, Rahm und *Gummibärli* 6.50

*Schatztruhe* 5.00



Kugel Bioglace  
(Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Kokos) 3.00



Sorbets Bio  
(Zitrone, Mango, Himbeere) 3.00

## **Ein paar Worte zum Rütthubelbad**

1756 wurde das Bauernhaus am Rütthubel, dem „gerodeten Hügel“, erbaut. Um eine Quelle mit heilenden Kräften herum entstand ein Kur- und Badebetrieb, der sich grosser Beliebtheit erfreute. Später war das Restaurant als eines der vielen „Emmentaler Fressbedli“ für seine gutbürgerliche Küche und die grossen Portionen weitherum bekannt.

1986 erwarb die Stiftung Rütthubelbad das Anwesen und erbaute das heutige Sozial-, Kultur- und Gastronomiezentrum, welches gegenwärtig eines der grössten Arbeitgeber im Emmental ist.

1994 konnte das neue Rütthubelbad eingeweiht werden.

2008 Umbau von Restaurant und Terrasse.

Das Rütthubelbad heute:

Die Gastronomie mit Restaurant, Lade-Kafi, Backwerkstatt, Blumenwerkstatt, Hotel, mehreren Tagungsräumen und Bankettsälen.

Das Alterswohn- und Pflegeheim mit 75 Zimmern und die assistierte Wohnform „Sans Souci“.

Die Sozialtherapeutische Gemeinschaft für rund 45 interne Bewohner mit geschützten Arbeitsplätzen und zusätzliche Stellen für 20 externe Betreute.

Das Kultur- und Bildungszentrum mit zahlreichen Veranstaltungen im grossen Saal und einem breiten Kursangebot zu allen Lebensfragen.

Das Sensorium, ein Erfahrungsfeld zur Entfaltung der Sinne: Anfassen, ausprobieren, erleben!

Unser Team steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

## Natürlicher Genuss und Bio-Produkte

Dieses Label zeichnet Restaurants aus, die besonderen Wert auf biologische, fair gehandelte, einheimische und saisonale Zutaten legen. Die Zertifizierungsstelle Bio Inspecta kontrolliert das Einhalten der Vorschriften.



*\*Kursiv geschriebene Gerichte stammen aus Wildfang, Wildsammlung oder konventioneller Produktion*

Unsere Lebensmittel sind bis auf wenige Ausnahmen aus biologischem und Knospe zertifiziertem Anbau. Die Ausnahmen sind gekennzeichnet. Das Fleisch und die Fleischprodukte sind Knospe oder Demeter Produkte und stammen aus der Schweiz.

## Unsere Hauptlieferanten

