

«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 Francesco Buldo 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.



VORSPEISEN | ENTRÉE

TAGESSUPPE

Soup du jour

Entrée | Vorspeise **8.00**

Plat principale | Hauptgang **11.50**

vt E GABLETE SALAT

vn Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet. Sie finden dort auch vegane Salate.

kleiner Teller **11.00**

grosser Teller **16.00**

Veillez vous servir de notre généreux buffet de salades. Vous y trouverez également des salades végétaliennes.

RÜTTIHUBEL-ANTIPASTI-BUFFET

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Antipasti- und Salatbuffet. Sie finden dort auch vegane Salate.

Vorspeise | kleiner Teller **19.50**

Hauptgang | Grosser Teller **27.50**

Servez-vous dans notre riche buffet d'antipasti et de salades. Vous y trouverez également des salades végétaliennes.

Als Hauptgang dürfen Sie auch einmal nachschöpfen. *Vous pouvez également vous resservir en plat principal.*

Mediterranes Grillgemüse, Oliven, Artischocken, Feigen, marinierte Pilze, Hartkäse, gefüllte Peperoni, Balsamico Zwiebeln, Trockenfleisch, Rauchlachs und saisonale Schlemmereien «lassen Sie sich überraschen».

Légumes grillés à la méditerranéenne, olives, artichauts, figues, champignons marinés, fromages à pâte dure, poivrons farcis, oignons au vinaigre balsamique, viande séchée, saumon fumé et délices de saison «Laissez-vous surprendre».





FLEISCH | VIANDE

g

SUURE MOCKE *

34.00

mit Kartoffelstock und Gemüse

«Suure Mocke» avec purée de pommes de terre et légumes

RÜTTIHUBEL-RINDSBURGER *

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

HÄHNI METZGER-BRATWURST *

27.50

mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Gemüse

Saucisse à rôtir du boucher Hähni avec sauce aux oignons, purée de pommes de terre et légumes.

* Beilagen nach Ihrem Gluscht:

Reis, Tagliatelle, Kartoffelstock, oder Pommes frites, als Fitnesssteller mit Salat vom Buffet

* Accompagnements selon votre envie:

Riz, tagliatelles, purée de pommes de terre, frites, comme assiette fitness avec salade du buffet

VEGAN

RÜTTIHUBEL-BURGER

29.50

Würziger Randen-Quinoa-Burger zwischen Sesam-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, petits pains au sésame de notre boulangerie, d'oignons frits, de tomates et de concombres. Servi avec une sauce cocktail et des frites



GEMÜSE-KOKOSCURRY

25.50



mit Reis und geräuchertem Tofu vom Bio-Hof «Trimstein»

Curry de légumes et de noix de coco avec du riz et tofu fumé de la ferme biologique «Trimstein»

FISCH | POISSON

SCHWEIZER EGLI IM BIERTEIG FRITTIERT MIT POMMES FRITES

28.00

dazu Tatarsauce und Zitrone

Filet de Perche suisse frite en pâte à la bière avec des frites et avec sauce tartare et citron

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.



Laktosefrei | *sans lactose*



Glutenfrei | *sans gluten*



Vegetarisch | *végétarien*



Vegan | *vegan*

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

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

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 und ausgewählten Feiertagen offerieren wir Ihnen
von 9 – 13 Uhr ein reichhaltiges Brunchbuffet.

Lassen Sie sich vom Rüttihubel-Brunchbuffet verwöhnen.

Bitte reservieren Sie für Ihren Aufenthalt
frühzeitig Ihren Tisch: ruettihubelbad.ch





Taggen Sie uns *@restauranruettihubelbad*
und teilen Sie Ihre Erfahrungen.

#restauranruettihubelbad
#tasteruettihubelbad



Frühling 2026

Rüttihubelbad[®]
Restaurant und Hotel