



Zum Auftakt

Geräucherter Lachs	19,50
mit Senf-Dill-Sauce und Rucola	
Krevettencocktail mit Avocado auf Salatciffonade	19,--
Gebratene Kalbsmilken	16,--
mit Salatbouquet	
Gebratene Entenleber	19,50
auf Randencarpaccio	

Knackig und gesund

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons	8,50
Gemischter Salatteller	klein 10,--
	gross 17,--
Rigi-Salat	23,--
Grosser Salatteller mit gebratenem Pouletbrüstchen und Melone	

Dazu unsere französische oder italienische Sauce - hausgemacht!

Ein Süppchen gefällig?

Tagessuppe	6,50
Vitznauer Bouillabaisse mit Egli und Felchen	13,--
Rindsconsommé mit Sherry und Gemüsestreifen	9,--
Tomatencremesuppe mit Gin	10,--
Orangen-Meerrettichcrèmesuppe	9,--

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Fleisch hat immer Saison!

Pouletgeschnetzeltes in grüner Thai-Currysauce	29,--
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	38,--
Wiener Schnitzel der Klassiker mit traditioneller Garnitur	38,--
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	36,--
Rindsfiletstreifen süss-sauer auf Tagliatelle	29,--
Lammentrecôte in der Kräuterkruste	39,--
Rindsfilet "Surf & Turf" mit Riesenkrevetten und Sauce Béarnaise	51,--
Châteaubriand (ab 2 Personen) Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, einem reichhaltigen Gemüsebouquet sowie einer Beilage nach Ihrer Wahl	pro Person 56,--

Innereien für Liebhaber

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern in Madeira	33,--
Kalbsnieren an Cognacrahmsauce	25,--
Gebratene Kalbsmilken mit Zwiebeln und Kräutern	24,--

Herkunft von Fleisch und Fisch

Schwein: CH, Kalb: CH, Rind: CH, AU, NZ, Lamm: CH, AU, NZ, Poulet: CH, FR

Ente: FR, Süsswasserfische: CH, EU, RU, Krevetten: DK, VN, Lachs: NO

(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Zu den Fisch- und Fleischgerichten eine Beilage nach Ihrer Wahl

Reis	Rösti
Tagliatelle	Pommes frites
Salzkartoffeln	Kartoffelkroketten
Wedges	Röstikroketten

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Fleischlos kann auch lecker sein...

Spaghetti mit Basilikumpesto	18,50
Gemüse-Risotto	19,50
Florentiner Rösti mit Raclettekäse, Blattspinat, Knoblauch und Spiegelei	23,--
Steinpilz-Saccottini auf Zitronen-Thymian-Schaum	24,--

Aus den Tiefen der Seen...

Felchenfilets Luzernerart gebraten, mit Champignons, Tomaten und Kapern	33,--
Eglifilets Müllerinart in Butter gebraten mit Kräutern	39,--
Zanderfilet auf Lauchgemüse gedämpft, an Champagner-Kräutersauce	39,--

...oder lieber vom Meer?

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch und Kräutern	42,--
--	--------------

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Fondue ist immer gesellig...

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) pro Person 60,--
Sie garen selbst, zartes, dünn geschnittenes Rind- und Pouletfleisch in einer Gemüsebouillon. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene feine Saucen, Früchte, Essiggemüse und eine Beilage nach Wahl.

Käsefondue (ab 2 Personen) pro Person 25,--

Gourmet Burgers

Raclette Burger 26,--
mit Raclettekäse, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, roten Zwiebeln und Spiegelei, dazu unsere BBQ-Sauce

Deluxe Burger (300g Fleisch) 31,--
mit gebratenem Speck, Cheddar Käse, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken

Chicken Burger 25,--
mit Pouletfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Essiggurken, roten Zwiebeln und Curry-Mayonnaise



Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat,
sagen Sie es bitte weiter!
Sollten Sie widererwarten eine Beanstandung haben,
sagen Sie es bitte uns - Herzlichen Dank.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

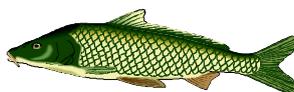


CORDON BLEU VARIATIONEN

1. **Traditionell, mit Vorderschinken und Käse gefüllt**
The real one, filled with cheese and ham
2. **Spanische Art, mit Chorizo und Mozzarella**
filled with Chorizo and Mozzarella
3. **Försterart, mit einer Pilzfüllung**
with mushroom filling
4. **Italienische Art, mit Gorgonzola und Rohschinken**
filled with blue cheese and raw ham
5. **Florentinerart, mit Spinat und Knoblauch**
filled with spinach and garlic
6. **Mediterrane Art, mit getrockneten Tomaten,
Basilikum und Mozzarella**
with dried tomatoes, basil and mozzarella cheese

Cordon bleu mit Kalbfleisch (veal) Fr. 37.--
Cordon bleu mit Schweinefleisch (pork) Fr. 27.--

7. **Vegetarisches Sellerie-Cordon bleu**
mit Gemüsefarce und Sesam
vegetarian celery-cordon bleu
with vegetables and sesame
Fr. 25.--



1. **Lachs gefüllt mit Frischkäse und Dill**
Salmon filled with fresh cheese and dill
2. **Zander gefüllt mit Kräutern und Knoblauch**
Perch-pike filled with herbs and garlic

Fisch-Cordon bleu Fr. 35.--

Unsere Cordon bleus servieren wir mit
einer Beilage nach Ihrer Wahl von der Speisekarte.
Our Cordon bleus are served with a sidedish of your choice from our main menu.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Coupes und Glacespezialitäten

Coupe Dänemark	12.--
Vanilleglace mit Schokoladensauce	
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce	
Coupe Romanoff *	12.--
Vanille- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren	
Vanilla- and strawberry ice-cream with fresh strawberries	
Coupe Waldbeeren	12.--
Vanilleglace mit heissen Beeren	
Vanilla ice-cream with hot berries	
Coupe Amarena	12.--
Vanille- und Marzipan-Sauerkirschglace mit Amarenakirschen	
Vanilla- and marzipan-sour cherry ice-cream with Amarena cherries	
Coupe Bahia	12.--
Schokolade-, Kokos- und Bananenglace mit Bananenscheiben und Batida de Coco	
Chocolate-, coconut- and banana ice-cream with sliced banana and Batida de Coco	
Bananensplit	12.--
Portion frische Erdbeeren *	12.--
Calypso von Beeren der Saison **	10.-
Meringue Glacé	12.--
Meringue with vanilla and strawberry ice-cream	
Zuger Eiskaffee mit Kirsch	10.--
Ice coffee with Kirsch schnaps	
Diverse Frappés	7.--
Variety of milk shakes	
<u>Unsere Glace-Aromen:</u>	
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Banane, Mocca, Walnuss, Kokosnuss	
Stracciatella, Zitrone, Zwetschge, Mango, Marzipan-Sauerkirsche	
<u>Our ice cream flavours:</u>	
Vanilla, strawberry, chocolate, banana, coffee, walnut, coconut, stracciatella, lemon, prune, mango, marzipan-sour-cherry	
Preis pro Kugel / per scoop	3.--
Rahmzuschlag / add whipped cream	1.50

*saisonabhängig

** 11.30-14.00 und 18.00-22.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Hotel Rigi Vitznau | Seestr. 65 | 6354 Vitznau | Tel. 041 399 85 85 | Fax 041 399 85 86 | E-Mail: info@rigi-vitznau.ch | www.rigi-vitznau.ch



Sorbets

Erdbeer-Minze-Sorbet / Strawberry-mint sorbet	7.--
mit Prosecco / with Prosecco	11.--
Zitronensorbet / Lemon sorbet	7.--
mit Vodka / with Vodka	11.--
Zwetschgensorbet / Prune sorbet	7.--
mit Zwetschgenwasser / with prune schnaps	11.--
Mango-Passionsfruchtsorbet / Mango-passion fruit sorbet	7.--
mit Moscato / with Moscato	11.--
Alle Coupes und Sorbets sind auch als kleine Portion erhältlich	
Mini Coupe/Sorbet	8.--/5.50
alle Mini Coupes mit Alkohol / mini coupe with alcohol	8.50

Hausspezialitäten

Caramel-Parfait an Rhabarber-Minze-Salat **	12.--
Caramel-parfait with rhubarb-mint-salad	
Erdbeer-Panna cotta an Rhabarber-Vanille-Kompott	9.50
Strawberry panna cotta with rhubarb-vanilla compote	
Heisser Apfelstrudel / Hot „apple strudel“	6.--
mit Vanillesauce oder Glace / with vanilla sauce or ice-cream	9.50/11.--
Toblerone-Mousse	11.--
Chocolate mousse	
Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	10.--
mit Kirschi, Maraschino oder Glace	11.50
Hausgemachtes Caramelköppli	7.50
Home made caramel pudding	
Zuger Kirschtorte	6.50
Kirschi schnaps tart	
Rüebli torte nach Grossmutter's Rezept	5.--
Homemade carrot cake	
Schokoladekuchen	5.--
Homemade chocolate cake	

Für unsere kleinen Gäste / For children

Lokomotive mit Vanille- und Schokoladenglace	5.--
Kuh „Tessy“ mit Erdbeer- und Vanilleglace	5.--

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



KINDERMENUS

Jungle Chicken

Frittierte Pouletstückchen
mit Pommes frites

Fr. 12.-

Pommes Menü

Spaghetti Napoli

Fr. 9.50

Kinder-Burger

mit Wedges oder Pommes frites

Fr. 13.-

Bugs Bunny Menü

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Fr. 14.-

Kapitän's Menü

Fischkrüesperli mit Tartarsauce und Pommes frites

Fr. 14.-

Simba Menü

Schweinsgeschmetzeltes an Rahmsauce mit Nudeln

Fr. 14.-

Snacky-Teller

Kleine Portion Pommes frites

Fr. 5.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



KLEINE KARTE

Täglich von 14 bis 17.30 Uhr

SUPPEN

Tagessuppe	6,50
Tomatencremesuppe	8,50
Gulaschsuppe	9,50

SALATE

Bunter Blattsalat	8,50
Gemischter Salat	10,--
Salatteller mit Ei und Spargelspitzen	17,--
Wurstsalat garniert	16,--
Rigi-Salat	23,--
Salatteller mit Pouletbrüstchen und Melone	

VOM GRILL

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	17,--
Schweinssteak mit Kräuterbutter	25,--
Paniertes Schweinsschnitzel	21,--
Rindsfilet mit Kräuterbutter	40,--

Bei allen Grilladen sind Pommes frites inbegriffen

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Schwein: CH; Kalb: CH; Rind: CH, AU, NZ; Poulet: CH, FR;

Susswasserfische: CH, EU, RU; Lachs: NO.

(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.



SNACKS

Lachstoast	20.--
Geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettich	
Fitnessteller	26.--
Zwei Kalbsschnitzel mit frischen Kräutern und Salaten	
Fischknusperli mit Salatbouquet	22.--
und Tartarsauce	
Spaghetti Napoli	16.--
Omelette nature, mit Vorderschinken oder Champignons	13.--
Portion Pommes frites	7.50

KALTE TELLER

Rigi-Teller	23.--
Gemischter Aufschnitt, Käse und 1 Glas Rigi-Kirsch	
Hobelspeck	18.--
Feiner Bauernspeck auf Holzbrettli	
Käseteller	20.--
verschiedene Sorten Schweizer Käse	
Bündner-Teller	26.--
Luftgetrocknetes Rinds-Trockenfleisch und Rohschinken	

Alle kalten Teller werden mit Brot und Butter serviert

SANDWICHES

Mit Vorderschinken, Salami oder Käse	7.50
Mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.50
Club-Sandwich	22.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inklusive Mehrwertsteuer und Service.