

Herzlich willkommen im Hotel Reuti

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unser Küchenchef Markus Berger und sein Team, kocht für Sie frische und saisonale Köstlichkeiten sowie leckere Klassiker - wie das beliebte Cordon bleu.

Aktuell können wir Ihnen unsere Wildgerichte empfehlen. Diese stammen zum Teil aus hiesiger Jagd. Das Serviceteam berät sie gerne.


Unter anderem findet aktuell jeden Freitag vom 20.September bis 25.Oktober 2024 sowie jeden Samstag vom 12.Oktober bis 26.Oktober 2024 unser beliebtes Wildbuffet statt. Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.


Unsere langjährigen Lieferanten und Produzenten kennen wir persönlich und pflegen eine loyale und ehrliche Zusammenarbeit.

Nun wünschen wir Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt im Hotel Reuti und einen guten Appetit!


Ihr Hotel Reuti-Team

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat  10
Blattsalat mit Pinienkernen und hausgemachten Croûtons an unserem Hausdressing

Herbstsalat  14
Bunter Blattsalat mit Trauben, Feigen und Waldpilzen an einem Feigendressing

Nüsslisalat 14
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing


Kürbis Ravioli  21 / 24
mit Eierschwämmli, Pinienkernen, Rucola und Haslitaler Alpkäse

Rindstatar "Reuti Style" 70g 19
klassisch mariniert, mit Toast und Butter 140g 31

SUPPEN

Maroni – Steinpilz Schaumsüppchen  11
mit Steinpilz Stückchen

Kürbis Crèmesuppe  10
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

 vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir servieren Schweinefleisch aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz und Irland.

Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Poulet aus der Schweiz und der Fisch kommt aus dem Mittelmeer

HAUPTGÄNGE

Jägerpfännli	39
geschnetzeltes Wildfleisch an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni	
Hirschschnitzel	41
an sämiger Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Gemspfeffer	34
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Geschmorte Wildschwein Haxe	38
Mit Silberzwiebeln, Speck und Maroni auf Waldpilz Risotto	

VEGI - HAUPTGÄNGE

Bunter Herbststeller ✓	26
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut Maroni, Preiselbeeren-Apfel, Rosenkohl und Pilzsauce	
Waldpilz Risotto ✓	24
mit Pilzen und Haslitaler Alpkäse	
Kürbis Ravioli ✓	24
mit Eierschwämmli, Pinienkernen, Rucola und Haslitaler Alpkäse	
Vegi Burger 180g ✓	23
Vegetarischer Burger auf Sojabasis mit Raclettekäse, Gurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	
Hanspeter's Pasta	19
an einer Cognac-Rahmsauce mit Sauerrahm ✓	




✓ vegetarisch


Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir servieren Schweinefleisch aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz und Irland.

Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Poulet aus der Schweiz und der Fisch kommt aus dem Mittelmeer

REUTI KLASSIKER

Reuti Burger 180g mit Raclettekäse, Speck, Gurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	26
Vegi Burger 180g  Vegetarischer Burger auf Sojabasis mit Raclettekäse, Gurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	23
Schwinger Cordon Bleu 400g vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken, serviert mit Pommes frites und Gemüse	38
Ehrendamen Cordon Bleu 280g vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken, serviert mit Pommes frites und Gemüse	29
Rindsfilet 200g rosa gebraten, mit Pommes frites, Kräuterbutter und buntem Gemüse	49
Zanderfilet  auf Kürbisravioli mit Eierschwämmli und Rucola	36
Reuti Ribs Brustspitz vom Schwein, mariniert mit BBQ Sauce serviert mit Pommes frites	34
Hanspeter's Pasta an einer Cognac-Rahmsauce mit Sauerrahm  mit Pouletstreifen	19 24

 vegetarisch

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Wir servieren Schweinefleisch aus der Schweiz, Rind aus der Schweiz und Irland.

Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Poulet aus der Schweiz und der Fisch kommt aus dem Mittelmeer