

# 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

<b>Bunter Blattsalat</b> ✓		10
Blattsalat mit Pinienkernen und hausgemachten Croûtons an unserem Hausdressing		
<b>Herbstsalat</b> ✓		14
Bunter Blattsalat mit Trauben, Feigen und Waldpilzen an einem Feigendressing		
<b>Nüsslisalat</b>		14
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing		
<b>Kürbis Ravioli</b> ✓		21 / 24
mit Eierschwämmli, Pinienkernen, Rucola und Haslitaler Alpkäse		
<b>Rindstatar "Reuti Style"</b>	70g	19
klassisch mariniert, mit Toast und Butter	140g	31

## SUPPEN

<b>Maroni – Steinpilz Schaumsüppchen</b> ✓		11
mit Steinpilz Stückchen		
<b>Kürbis Crèmesuppe</b> ✓		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

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