

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 19. September bis 24. Oktober 2025 sowie jeden Samstag vom 11. Oktober bis 25. Oktober 2025 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		
Kürbiscrèmesuppe ✓		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 und Poulet aus der Schweiz. Der Fisch kommt aus dem Mittelmeer und das Brot aus der Schweiz.

HAUPTGÄNGE MIT WILD

Jägerpfännli	39
geschnetztes Wildfleisch an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni	
Hirschschnitzel	43
an sämiger Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Gempfeffer	34
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Geschmorte Wildschwein Haxe	39
mit Silberzwiebeln, Speck und Maroni auf Waldpilz Risotto	

VEGI - HAUPTGÄNGE

Bunter Herbststeller 	29
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, Essiggurken 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 und Poulet aus der Schweiz. Der Fisch kommt aus dem Mittelmeer und das Brot aus der Schweiz.

REUTI KLASSIKER

Reuti Burger 180g mit Raclettekäse, Speck, Essiggurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	26
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 und Poulet aus der Schweiz. Der Fisch kommt aus dem Mittelmeer und das Brot aus der Schweiz.