

RIGI HÜTTE



HOTEL SEEBURG LUZERN

Hüttenmenü

Kürbiscrèmesuppe

oder

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Chäsfondue nach Wahl

samtiger Schmelz, wohltuende Wärme, intensiver Geschmack

oder

Traditionelles Raclette

der Klassiker aus den Bergen, am Tisch vom Laib gestrichen

Dessert nach Wahl

3 Gang Menü pro Person mit Salat 58.00

3 Gang Menü pro Person mit Suppe 54.00

Vorspeisen

Beginnen Sie Ihren Abend mit kleinen Leckereien,
die Lust auf mehr machen.

Rigi – Plättli zum Apéro	19.00
mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Salsiz und Chäs	
Kürbiscrèmesuppe	11.00
serviert mit Kürbiskernöl	
Nüsslisalat	15.00
mit Ei und Speck	

Traditionelles Raclette

Der Klassiker aus den Bergen, am Tisch vom Laib gestrichen.

Bester Raclettechäs vom Berghof aus Sarnen.

Unser Raclette servieren wir Ihnen ab 2 Personen, Preis pro Person.

Raclettechäs 200 gr	29.00
dazu Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maisköbli	
Supplément 100 gr Raclettechäs	14.00

Chäsfondue

Samtiger Schmelz, wohltuende Wärme, intensiver Geschmack.

Unsere Fondues servieren wir Ihnen ab 2 Personen.

Preis pro Person für 250 gr.

Chäsfondue	32.00
unsere Hausmischung	
Mediterranes Fondue	34.00
Chäsfondue mit Tomaten und Knoblauch	
Kräuter Fondue	34.00
Chäsfondue verfeinert mit frischen Kräutern	

Pikantes Fondue	34.00
------------------------	-------

Chäsfondue mit Peperoncini

Zu jedem Chäsfondue servieren wir Ihnen
Silberzwiebeln, Cornichons und Maisköbli

Supplément 100 gr Fondue	12.00
--------------------------	-------

Beilagen

Gschwellti, Birnenstückli, Cherrytomaten, Champignons	je 6.00
---	---------

Kirsch zum Tünkle 2 cl	5.00
------------------------	------

Klassiker

Ob mit oder ohne Chäs. Unsere Klassiker die in den Bergen nicht fehlen dürfen. Wärmt von innen und macht glücklich.

Äplermagronen	25.00
serviert mit Röstzwiebeln und Öpfelmues	
wahlweise mit Speck	+ 2.00
G'hackets mit Hörnli	28.00
serviert mit Öpfelmues	
Siedwurst	29.00
mit hausgemachten Chässpätzli	

Spätzlipfanne

Täglich frisch und hausgemacht.

Äpler – Spätzli	26.00
mit feinsten Chäsmischung überschmolzen	
Gemüse – Spätzli	28.00
serviert mit Marktgemüse und Rahmsauce	

Cordon bleu

Cordon bleu vom Kalb	39.00
gefüllt mit Schinken und Gruyère serviert mit Hörnli oder Chässpätzli	
Cordon bleu vom Kalb „Rigi-Hütte“	42.00
gefüllt mit Appenzeller Mostbröckli und Raclettechäs serviert mit Hörnli oder Chässpätzli	

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze serviert mit Vanilleglace	12.00
Warmer Apfelstrudel dazu Vanillesauce und Rahm	14.00
Brönnti Crème verfeinert mit Rahm	14.00
Schangnauer Meringue mit Vanilleglace	12.00 + 3.00

Rotweine

Humagne Rouge 1 dl 8.00 7.5 dl 56.00

Schweiz, Wallis

erdiger Charakter mit Noten von trockenem Rebenlaub,
Veilchen sowie einem Hauch von Wildheit

Dôle du Valais AOC St.-Pierre 2 dl 14.00 5 dl 27.00

Schweiz, Wallis

rubinrot, charaktervoll, angenehm, kräftig,
unterstützt durch feine Tannine

Primitivo Salento 5 dl 28.00

Italien, Apulien

dunkel, fruchtig, runder Körper, angenehme Säure

Mineral / Softdrinks

Valser Classic	3.3 dl	6.00	7.5 dl	9.50
Valser Silence	3.3 dl	6.00	7.5 dl	9.50
Coca-Cola, Zero	3.3 dl	6.50		
Sprite	3.3 dl	6.50		
Fanta	3.3 dl	6.50		
Nestea Lemon	3.3 dl	6.50		
Rivella Rot / Blau	3.3 dl	6.50		
Bitter Lemon	2.0 dl	6.50		
Tonic Water	2.0 dl	6.50		
Orangensaft	2.0 dl	6.50		
Süssmost	3.3 dl	6.50		
Apfelschorle	3.3 dl	6.50		

Heisses

Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Heisse Schoggi ohne Rahm	5.50
Heisse Schoggi mit Rahm	6.50
Tasse Tee	5.50
Kafi Schnaps	8.50
(Zwätschge, Träsch, Chrüter oder Kirsch)	
Huus-Kafi	9.50
Holdrio, Mönzetee oder Jägertee	8.00
Glühwein	8.00
Punsch	6.50

Apéritifs

Aperol Spritz				12.00
Campari	23 Vol.%	4 cl		7.00
Martini weiss / rot	15 Vol.%	4 cl		7.00

Bier

Schützengarten Edelspez (offen)	3.0 dl	6.00	5.0 dl	9.00
Schützengarten Weisser Engel	5.0 dl	9.00		
Schützengarten Alkoholfrei	3.3 dl	6.00		

Spirituosen

Obstbrände

Kirsch, Willisauer	37.5 Vol.%	2 cl	6.00
Rigi Kirsch, Amstutz	40 Vol.%	2 cl	9.00
Vieille Prune, Amstutz	40 Vol.%	2 cl	9.00
Williams, Amstutz	40 Vol.%	2 cl	9.00
Vieille Poire, Amstutz	40 Vol.%	2 cl	9.00
Pflümli, Amstutz	43 Vol.%	2 cl	9.00
Willisauer Ringli Likör	18 Vol.%	2 cl	6.00

Spirituosen

Grappa

Grappa Barbera Monprà, Berta	40 Vol.%	2 cl	10.00
Grappa Marzemino, Villa de Varda	40 Vol.%	2 cl	12.00
Elegantia Grappa di Merlot, Buido Brivio	43 Vol.%	2 cl	15.00

Kräuter

Heuschnaps	25 Vol.%	2 cl	6.00
Bündner Röteli	22 Vol.%	2 cl	6.00
Appenzeller	29 Vol.%	2 cl	6.00
Jägermeister	35 Vol.%	2 cl	6.00

Spirituosen

Vodka

Skyy	40 Vol.%	4 cl	11.00
------	----------	------	-------

Gin

Bombay Sapphire	40 Vol.%	4 cl	11.00
-----------------	----------	------	-------

Rum

Bacardi Superior	37.5 Vol.%	4 cl	11.00
------------------	------------	------	-------

Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 Vol.%	4 cl	12.00
--------------------------	----------	------	-------

Für Informationen über Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.
Alle Fleischsorten in der Rigi-Hütte stammen aus der Schweiz.

Reservationen

Reservieren Sie Ihren Tisch bis 10 Personen direkt auf unserer
Internetseite oder rufen Sie uns an.

Die Rigi-Hütte bietet den optimalen Rahmen für ihre Weihnachtsfeiern,
Geburtstagsfeste, Bankette oder als perfekter Ausklang eines
Seminars oder einer Tagung.

Unser Event Team entführt Sie gerne in die Vielfalt der Seeburg und berät Sie
kompetent – ganz egal welche Art von Anlass Sie planen.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 041 375 55 55 oder
Ihr E-Mail unter mail@hotelseeburg.ch.