

RESTAURANT

Rüti

# Speisekarte

---

Öffnungszeiten Montag: geschlossen (Öffnung auf Anfrage) Dienstag – Sonntag 10.00 – 24.00  
Restaurant Rüti Herisau Rütistrasse 1683 9100 Herisau T. 071 352 32 80 M. [info@ruetiherisau.ch](mailto:info@ruetiherisau.ch)

## Vorspeisen

Gebratene Entenleber mit Brioche Toast auf Apfel- Kürbisgemüse mit Ingwer	Fr. 25.50
Hausgemachte Ravioli vom Tafelspitz mit Meerrettichsauce auf feinem Randengemüse	Fr. 23.50
Tafelspitzscheiben mariniert mit steirischem Kürbiskernöl, Apfelkren und Vogersalat	Fr. 18.50
Fein geschnittener Vulcano Rohschinken mit marinierten Kürbiswürfeln Bergkäse und Kürbiskernöl	Fr. 21.50
Vogersalat mit Kürbiskernöl gebratenen Kartoffel und Speck	Fr. 14.--
Endiviensalat mit lauwarmen Kartoffeln an rassisem Senfdressing mit Knoblauch	Fr. 13.--
Kräftige Rindssuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel und frischem Schnittlauch	Fr. 8.50
Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	Fr. 8.50

## Hauptgerichte

Wiener Kalbsrahmgulasch  
mit grünen Bohnen Fr. 29.50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb Fr. 33.--

Wiener Tafelspitz in der Bouillon mit Wurzelgemüse  
Cremespinat und Apfelkren Fr. 32.--

Zwiebel- Rostbraten von der Beiried  
mit Gemüse garnitur Fr. 36.50

Geschnetzelte Kalbsleber „Tiroler Art“  
mit Speck, Apfel und Röstzwiebeln Fr. 29.--

Hausgemachter Kalbshackbraten  
mit Gemüse garnitur Fr. 28.--

Wiener Backhendl ohne Knochen  
(wir verwenden nur saftiges Schenkelfleisch)  
mit rassigem Endivien- Kartoffelsalat Fr. 31.--

US - Rindsfilet mit einer Kräuter- Knoblauchkruste  
auf Kürbis- Ingwergemüse Fr. 51.50

US- Rindsfiletspitzen an Kräuter- Knoblauchsauce  
mit Gemüse garnitur Fr. 48.50

Beilagen: Gemüse garnitur Fr. 8.50

Serviettenknödel, Eierspätzli, Röstkartoffeln,  
Butterreis, Petersilienkartoffeln, Kartoffelpüree Fr. 5.--

## Süsse „Schmankerln“

Gerührter Wiener Eiskaffee Fr. 13.--

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce Fr. 8.50

Palatschinke gefüllt mit Marillenmarmelade pro Stück Fr. 4.--

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster Fr. 13.50

Mandel - Honigparfait mit Eierlikörsauce  
und Zwetschgenröster Fr. 12.--

Österreichische Dessertvariation Fr. 15.50

Hausgemachtes Topfenmousse (Quark)  
mit Preiselbeeren und Marillensauce Fr. 12.50

Vanille - Eis „Steirische Art“ Fr. 13.--

Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir Ihnen:

Eiswein Grüner Veltliner 2016 Fr. 10.--

Nigl Kremstal (Süsswein) 37.5 cl Fr. 47.--

# Eine kulinarische Reise durch Österreich

Gebratene Entenleber  
auf Apfel-Kürbisgemüse

Feinste Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot Würfeln

Hausgemachte Ravioli vom Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
auf feinem Randengemüse

US-Rindsfilet mit einer Kräuter-Knoblauchkruste  
auf Kürbis-Ingwergemüse  
Kartoffelpüree

Topfenmousse  
mit Marillensauce und Preiselbeeren

Das Menü wird ab 2 Personen serviert  
Preis pro Person Fr. 105.--

Preise inkl. 7.7% MWST.