



Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad

Herzlich Willkommen

Das Hotel Rigi Kaltbad thront auf Rigi Kaltbad, einer der schönsten und sonnigsten Aussichtsterrassen der Schweiz. Hier geniessen Sie einen überwältigenden Panoramablick auf den Vierwaldstättersee und auf die majestätischen Schweizer Voralpen.

Erleben Sie bei und mit uns unvergessliche Momente mit einem erstklassigen Menu in stilvollem Ambiente. Geniessen Sie einen Apéro auf unserer Panorama- Terrasse oder beim Känzeli mit Blick auf die wunderschöne Bergwelt. Anschliessend verwöhnen wir Sie mit unseren Köstlichkeiten in unserem Rigi- Saal oder in unseren Restaurants Sunset oder Panorama.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen und Informationen für Ihr Bankett oder für Ihre Familienfeier. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Menus, der Getränke und der Speisenfolgen. Unsere Menu Vorschläge sind ab 10 Personen gültig.

Bitte beachten Sie, dass pro Gruppe nur ein Menü ausgewählt werden kann. (Ausnahme für Vegetarier/ Veganer/ Allergiker).

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns im Hotel Rigi Kaltbad begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Hotel Rigi Kaltbad Team

Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad



Tasting Menü

Vitello | Chimichurri Sauce | Rigi Bergkäse Creme | Rucola | Kapern

Getrübete Kartoffel Lauch Suppe | Knusprige Stange

Brüggli-Forelle | Randen Risotto | Sautierter Blattspinat | Safransauce

Rinderfilet | Rotweinjus | Fondant Kartoffel | Wurzelgemüse

oder

Schweizer Zander | Weissweinschaum | Blumenkohlpüree | Broccolini

oder

Linguine in Morchelrahmsauce | Parmesanchips

Baileys Panna Cotta | Schokoladenganache

3 Gänge CHF 79.00 pro Person mit Vorspeise oder Suppe

4 Gänge CHF 89.00 pro Person ohne Forelle

5 Gänge CHF 105.00 pro Person

Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad

Menu selbst zusammenstellen

Gerne dürfen Sie sich ihr eigenes Menü aus unserem Angebot zusammenstellen oder sich von unserem Eventteam beraten lassen.

Die Preise bei den einzelnen Komponenten sind gültig ab mindestens 2 Gänge.

Vorspeisen

Vitello Chimichurri Sauce Rigi Bergkäsecreme Rucola Kapern	23.00
Lachstatar Avocadocreme Edamame Chilli Mayo Soyadressing	24.00
Tomaten Burrata Basilikumpesto Pinienkerne ^V	18.00
Gebratene Jakobsmuschel Champagnerschaum Randen Risotto Forellenkaviar	26.00
Nüsslisalat Kürbis-Vinaigrette Speckstreifen Kartoffelwürfel	18.00
Gemischter Blattsalat ^V	12.00
Gratinierter Cashewkäse Baumnüsse Himbeervinaigrette ^{L VG G}	17.00

Suppen

Getrüffelte Kartoffel Lauch Suppe knusprige Stange ^V	14.00
Tomatenconsommé Gemüse Streifen ^{L VG G}	12.00
Spinatcremesuppe gebratene Crevetten	16.00

Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad



Fleisch

Ribelmais Pouletbrust suprême Peperoni Spinatquiche Saisongemüse	36.00
Confierte Schweinebrust vom Thurgauer Apfelschwein Rosmarinsauce gebratene Kräuterkartoffeln Junglauch Rüeblì	42.00
Im ganzen gebratener Kalbsrücken Thymianjus Polenta Schnitte mediterranes Gemüse	46.00
Rinderfilet Rotweinjus Fondant Kartoffel Wurzelgemüse	55.00

Fisch

Brüggli-Forelle Dillsauce Weissweinrisotto Confierte Cherry-Tomaten	38.00
Schweizer Zander Weissweinschaum Blumenkohlpüree Broccolini	43.00
Riesencrevetten Hummersauce Safran Tagliolini glasierte Kefen	47.00

Vegetarisch

In Portwein geschmorte Minirüeblì Erbsenpüree Rosinen geröstete Mandeln ^{L VG G}	33.00
Linguine in Morchel-Rahmsauce Parmesanchips	35.00
Flammkuchen Blumenkohl Jungzwiebel Rucola Tomatenpesto	28.00



Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad

Dessert

Baileys Panna Cotta Schokoladenganache	14.00
Zitronengras Crème brûlée	13.00
Oreo Cheesecake Kaffecrème	15.00
Helle und dunkle Schokoladenmousse Beeren	14.00
Sorbet Variation Meringue	12.00
Pfirsich Philadelphia Joghurtcreme knusprige Mandelstreusel	13.00
Chia Kokos Pudding Himbeersauce ^{L VG G}	12.00
Käseteller Früchtebrot Feigensenf	14.00

Dessertbuffet ab 20 Personen 29.00

- Baileys Panna Cotta | Schokoladenganache
- Helle und dunkle Schokoladenmousse | Beeren
- Zitronengras Crème brûlée
- Pfirsich | Philadelphia Joghurtcreme | knusprige Mandelstreusel
- Chia Kokos Pudding | Himbeersauce ^{L | VG | G}
- Saisonaler Kuchen

Käseplatte Früchtebrot Feigensenf	+ 7.00 / Person
Schokoladenbrunnen mit Früchten	+ 6.00 / Person

Menuvorschläge Hotel Rigi Kaltbad

Tavolata – Menu zum Teilen ab 15 – 30 Personen

Alle Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert

Kalte Speisen

- Hausgemachte Antipasti
- In Randen Hausgebeizter Lachs
- Focaccia
- Federkohlchips
- Blattsalat mit Kräutern und Blüten mit Balsamico Dressing
- Edamame mit Zitronenöl und Meersalz

Warme Speisen

- Patatas Bravas
- Gebratene Garnelen mit Knoblauch
- Bulgur Bällchen
- Rosa gebratenes vom Rind
- Wurzelgemüse mit Honig und Thymian

Saucen

- Aioli
- Chimichurri
- Auberginen-Hummuscrème

Dessert

- Helle und dunkle Schokoladenmousse
- Fruchtsalat

pro Person CHF 89.00

Alle Preise in CHF & inklusive Service & gesetzlicher MwSt

L = Laktosefrei | G = Glutenfrei | V = Vegetarisch | VG = Vegan