

Hotel  
Restaurants  
Bar  
Bankett  
Seminar  
Mineralbad & Spa

HOTEL  
*Rigi*  
KALTBAD

**Felder AG**  
Fleischwaren

**Steiner**  
Delikatessen Metzgerei

**Dahinden**  
Weggis

**Rigi Burger vom heimischen Rind mit Heublumen und Rucola  
im Ciabattabrötchen mit Tomaten und Kräutern von der Bäckerei Dahinden aus Weggis  
Gerösteter Speck und Vrenis Rigi Alpkäse und rote Zwiebeln und Crème Fraîche und BBQ Sauce**

*Rigi Burger with hayflowers and rocket salad in a ciabatta bun with tomatoes and herbs  
Bacon and Rigi alp cheese and sour cream and BBQ sauce*

36.00

X X X

**Vegi Burger mit schwarzem Sesambrötchen | V  
Blaue Kartoffeln und Rosenkohl und Kresse und confierte Zwiebeln**

*Vegetarian burger with blue potatoes and brussels sprouts and cress and onion sauce*

25.00

X X X

**Rigi Plättli | G L**

**Rigi Alpkäse und Bündnerfleisch und Rigi Rauchwurst vom Angus Rind und Cornichons**

*Rigi alp cheese and air dried grisons beef and Rigi beef sausage and pickled cucumbers*

28.00 pro Person

**Wir servieren alle Burger mit Country Fries und einem kleinen gemischtem Salat**

*All burgers are served with country fries and mixed salad*

**Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir von der Metzgerei Felder in Seewen**

*Our burger patties are homemade by Metzgerei Felder in Seewen*

**Die Burger- Brötchen werden für uns von der Bäckerei Dahinden in Weggis gebacken**

*Our burger buns are homemade by Bäckerei Dahinden in Weggis*

**Der Käse wird von Vreni Dahinden auf der Rigi-Alp Trieb hergestellt**

*The cheese is handcrafted by Vreni Dahinden on her Rigi alp Trieb*

**Tagessuppe**

*Soup of the day*

8.50

X X X

**Bunter Blattsalat** | G L V VG

*Leaf salad*

11.00

X X X

**Gemischter Salat** | G L V VG

*Mixed salad*

14.00

**mit Falaffel und veganer Käsesauce** | G L V VG **24.00**  
*with falaffel and vegan cheese sauce*

**mit gebratener Pouletbrust** | G L **26.00**  
*with pan fried chicken breast*

**mit gebackenen Zanderfilets und Sauce Tartare** | L **28.00**  
*with deep fried fish fillets and tartare sauce*

**mit Rauchlauchs und Apfelmeerrettich** | G L **32.00**  
*with smoked salmon and horseradish with apples*

X X X

**Wurstsalat mit Rigi Alpkäse** | G  
**garniert mit Gurken und Tomaten und Zwiebeln und Peperoni**

*Sausage salad with Rigi alp cheese  
Cucumbers and tomatoes and onions and sweet peppers*

19.00

**Dressings zur Wahl:**      **French** | G V      **Italienisch** | G L V      **Balsamico** | G L V  
*Salad dressing:*      *French*      *Italian*      *Balsamico*

**Spaghetti Aglio e Olio** <sup>1 L V</sup>  
**Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch und Kirschtomaten**  
*Spaghetti with olive oil and garlic and cherry tomatoes*

CHF 19.00

X X X

**Pasta Al' Pomodoro** <sup>1 L V</sup>  
**Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum**  
*Spaghetti or Penne with tomato sauce and basil*

CHF 20.00

X X X

**Ragù alla Bolognese** <sup>1 L</sup>  
**Spaghetti oder Penne mit Hackfleischsauce vom Rind und Knoblauch und frische Kräuter**  
*Spaghetti or Penne with tomato sauce with minced beef and garlic and herbs*

CHF 25.00

X X X

**Spaghetti Al' Carbonara** <sup>1 L</sup>  
**Spaghetti mit Rigi Speck von Franz Tonis Alp Chäserenholz und Ei**  
*Spaghetti with Rigi bacon and egg*

CHF 26.00

**Dahindens Blätterteigpastetli mit Brätchügeli  
in Champignonrahmsauce mit Reis und Rüebl**

*Dumplings of sausage meat in mushroom cream sauce with puff pastry and rice and carrots*

26.00

X X X

**Gersauer Käsekuchen mit kleinem Salat | V**

*Gersauer cheese cake with salad*

18.50

X X X

**Rigi Jubiläumsbratwurst Metzgerei Steiner in Goldau mit Zwiebelsauce und Pommes Frites | G L  
Gemischte Bratwurst von Kalb und Schwein verfeinert mit Rigi Bier und Alpenkräutern**

*Pan fried sausage of veal and pork with onion sauce and french fries*

24.00

X X X

**Makkaroni mit frischem Blattspinat | V VG  
und Kirschtomaten und Pinienkernen und veganer Käsesauce**

*Maccaroni pasta with spinach and cherry tomatoes and pine nuts and vegan cheese sauce*

18.00

X X X

**Älplermagronen mit Speck und Rigi Alpkäse und Röstzwiebeln und Apfelkompott**

*Noodles and potatoes with bacon and Rigi alp cheese and roasted onions and apple compote*

22.00

**Schwein & Rind & Kalb & Poulet: Schweiz**

*Pork & Beef & Veal & Poultry: Switzerland*

**Hausgemachte Fruchtwähen**

*Homemade fruit pies*

ab 8.00

X X X

**Bananensplit** | G V

**Vanilleglacé mit Banane und Schoggisauce und gerösteten Mandeln und Rahm**

*Vanilla ice cream with banana and chocolate sauce and roasted almonds and whipped cream*

16.00

X X X

**Coupe Danemark** | G V

**Vanilleglacé mit heisser Schoggisauce**

*Vanilla ice cream with warm chocolate sauce*

16.00

X X X

**Coupe Pfirsich Melba**

**Vanilleglacé mit Pfirsich und Himbeersauce und Rahm**

*Vanilla ice cream with peach and raspberry sauce and whipped cream*

CHF 16.00

**Eiskaffee** | G V

*Ice coffee*

14.00

X X X

**Unsere Glacéaromen** | G V

**Vanille | Schoggi | Erdbeere | Mocca | Baumnuss | Alpenkräuter | Blaues Konfetti** | Kindereis

*Ice Cream Selection*

*Vanilla | Chocolate | Strawberry | Mocca | Walnut | Alpine herbs | Blue Moon*

4.00

X X X

**Unsere Sorbetaromen** | G L V VG

**Himbeere | Aprikose | Zitrone**

*Sorbet Selection*

*Raspberry | Apricot | Lemon*

4.00

X X X

**Portion Schlagrahm** | G V

*Whipped cream*

2.00

**Soft - Getränke Offen** | *Soft Drinks Tab*

Coca Cola, Apfelschorle, Rivella Rot, Sprite, Eistee	30 cl	4.70
	50 cl	5.70
Wasser mit Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00
Wasser ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
	100 cl	8.00

**Soft - Getränke Flaschen** | *Soft Drinks Bottled*

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.20
Sprite	33 cl	5.20
Orangina	25 cl	5.20
Rivella rot, blau	33 cl	5.20
Eistee	33 cl	5.20
Thomas Henry - Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20 cl	4.70
Cranberry, Orange, Pink Grapefruit, Tomate	20 cl	4.50
Apfelschorle	33 cl	5.20
Süssmost	33 cl	5.20
Apfelwein (alkoholfrei)	49 cl	6.00
Apfelwein (alkoholhaltig)	49 cl	6.00
Apfelwein (trüb)	49 cl	6.00

**Warme Getränke** | *Hot Drinks*

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.60
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato / Doppelter Espresso	6.00
Tee-Selection von Ronnefeldt <i>English Breakfast, Classic Green, Verbena, Rooibos Vanilla, Kamille Pfefferminz, Fenchel, Hagebutte, Earl Grey, Sweet Ginger</i>	4.60
Heisse oder Kalte Schoggi	4.60
Heisse oder Kalte Ovomaltine	4.60
Heisse oder Kalte Milch	3.50
Kaffee Schnaps Träsch, Zwetschge, Chrüter, Kirsch	6.00
Kaffee – Träumli mit Rahm mit Baileys, Amaretto oder Irish Whisky	8.00



**Biere vom Fass | Draughts & Drafts**

Feldschlösschen Lager	20 cl	4.20
	30 cl	5.20
	50 cl	6.90
Walliser Pale Ale	30 cl	5.20
	50 cl	6.90
Grimbergen Blonde	25 cl	4.50
	50 cl	8.50

Das Kloster Grimbergen wurde 1128 vom Hl. Norbert gegründet. In der turbulenten Geschichte des Klosters wurde es viermal zerstört und wieder aufgebaut. Seit damals hat das Kloster den Phönix als Symbol mit der Aufschrift „Arde Nec Consumitur“ – „Verbrannt aber nicht zerstört“. Unser Grimbergen ist ein ocker-farbenes obergäriges Klosterbier mit einem Alkoholgehalt von 6.7%. Durch den Einsatz von Gatinais Malz, kombiniert mit sorgfältig ausgesuchtem Hopfen entsteht ein ausgewogenes, fruchtig-malziges Bier mit einem milden Geschmack.

**Flaschenbiere | Bottled Beer**

Feldschlösschen Dunkel	33 cl	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	5.50
Franziskaner Weissbier	50 cl	8.00
Schneider Weisse Alkoholfrei	50 cl	8.00