



Gaumenfreude

Randensuppe
mit Kartoffel-Chips



Zanderfilet an Dillsauce
mit kleinem Salatbouquet
an Balsamico Dressing



Irishes Rindsfilet
mit Willisauerringli-Kruste
mit buntem Gemüse
und Krokette



Dessertteller Surprise
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett: 69.50
Menü klein: 59.50 mit 3 Gängen nach Wahl



Weinempfehlung

Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco
Villa Sandi 1dl 7.-

Chardonnay Cave Clavien Valais	75cl Fl . 40.-	1dl 6.20	(Weiss)
« Elixius » John & Mike Favre	75cl Fl . 49.-	1dl 7.50	(Rot)





Vorspeisen

Randensuppe
mit Kartoffel-Chips



9.50

Frühlingszwiebelsuppe

8.50

Bunter Blattsalat

7.50

Gemischter Salat

9.-

Zanderfilet an Dillsauce
mit kleinem Salatbouquet



16.-

6 Mini-Frühlingsröllchen
mit Sweet & Sour Sauce

12.-

Tatare

Beefsteak-Tatar, mit Butter & Toast

als Vorspeise

18.50



als Hauptgang

28.50

mit Cognac / Calvados + 3.-



Vegetarisch

Gemüseteller

22.50

Wald - Pilzpastetli
garniert mit buntem Gemüse



24.50





Chef empfiehlt

Irisches Rindsfilet 42.50
Willisauerringli-Kruste
mit buntem Gemüse

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit buntem Gemüse



36.50

Rickenbacher Trutensteak
mit Kräuterbutter
und buntem Gemüse

28.50

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
mit buntem Gemüse

36.50

Zanderfilet an Dillsauce
mit buntem Gemüse

26.50

Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Gef ügel – Rickenbach / CH, Fisch EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.





Hauptgerichte

Cordonbleu (Schwein)
"mit Rickenbacher Truten"
"mit Kalbfleisch"
mit buntem Gemüse

26.50
Aufpreis 2.-
Aufpreis 6.-



Wienerschnitzel (Kalb)
mit buntem Gemüse

36.50

Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter
mit buntem Gemüse



28.50

Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce
mit buntem Gemüse

25.50

Schweinsschnitzel paniert
mit buntem Gemüse

24.50

Egli-Chnusperli & Tartare Sauce
mit buntem Gemüse



28.50

Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,
Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Gefügel – Rickenbach / CH, Fisch EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.





Fitness Teller

Rindsfilet Medaillon...		40.50
Kalbsschnitzel...		34.50
Schweinsschnitzel...		24.50
Schweinssteak...		24.50
Rickenbacher Trutensteak...		28.50
Cordonbleu (Schwein) "mit Rickenbacher Truten" "mit Kalbfleisch"		26.50
	Aufpreis	2.-
	Aufpreis	6.-
Zander-Chnusperli...		28.50

...mit frischen gemischten Salaten garniert

Kalte Gerichte

Salatteller		18.50
Wurstsalat einfach		13.50
Wurstsalat garniert		18.50
Wurst- Käsesalat einfach		14.50
Wurst- Käsesalat garniert		19.50
Thonsalat einfach		13.50
Thonsalat garniert		18.50
Zobigteller		21.50
Kalte Platte ab 2 Personen	pro Person	18.50





Weissweine



Fendant	Flasche 50cl	20.-	1dl 4.-
Epresses	Flasche 50cl	26.-	1dl 5.20

Chardonnay Cave Clavien Valais AOC

Ein trockener, aromatischer, Weisswein mit intensiven Aromen nach frischen Haselnüssen und Butter.

Flasche 75cl 40.-

Stamm O

In der Nase herrliche Note von exotischen Früchten und Muskat-Trauben. Am Gaumen frisch, mit einem leicht süsslichem Abgang.

Flasche 75cl 46.- 1dl 7.-

Sauvignon blanc AOC, Wehrli - Küttigen

Grapefruitduft steigt ebenso in die Nase wie Paprika. Knackige Säure sowie Süsse, Salzigkeit und ein breites Aromenspektrum machen diesen Wein spannend, vielseitig und zu einem wahren Erlebnis.

Flasche 75cl 42.-

Roséwein

Mondeuse Rosé "Speed Tasting Wine" La Côte Flasche 75cl 41.- 1dl 6.30

Prosecco

**Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco
Villa Sandi**

Flasche 75cl 43.- 1dl 7.-



Rotweine

Dôle Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Merlot Ticino - Tamborini

Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

Nero D'Avola – Sicilia

Flasche 50cl 27.-



Rioja Bordon – Francois Bodegas

Flasche 50cl 27.-





Rotweine

Schweiz



- | | |
|--|-----------------------|
| <p>Extasis Grand Cru – Clos du Châtelard Villeneuve AOC
 Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und Merlot wurde nach dem Ripassoverfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche).</p> | <p>48.-</p> |
| <p>Humagne Rouge du Valais AOC Clavien
 Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.</p> | <p>42.-</p> |
| <p>Binôme - VdP Suisse Zweifel/Varone
 Gemeinsam mit dem befreundeten Walliser Weinhaus Varone hat Urs Zweifel eine opulente interkantonale Assemblage kreiert.
 Traubensorte: 50% Syrah, 34% Cabernet Cubin, 16% Cabernet Cortis</p> | <p>54.-</p> |
| <p>Pinot Noir Classic Fläsch AOC - Thomas Marugg GR
 Der traditionelle Fläsch Blauburgunder. Kräftig in der Farbe, gehaltvoll, vielschichtige Aromatik. Angenehme Tannin Struktur.</p> | <p>45.-</p> |
| <p>Primo Barrique, Il Cavaliere Contone - Ferradou IGT
 Gut strukturierter, aussergewöhnliche samtiger und eleganter Wein.
 Die Reifung im Barrique aus Amerikanischer Eiche verleiht ihm Süsse und rundet ihn ab.</p> | <p>55.-</p> |
| <p>« PINOT RAR » Barrique AOC - Cave Biber Salgesch VS
 Rebsorte: Pinot Noir Rendement
 Schönes Rubinrot, typisches Pinot Aroma ohne wesentlichen Holzeinfluss, leichte Brombeer- und Kirschenaromen. Weicher, frischer und beeriger Auftakt</p> | <p>50.-</p> |
| <p>« Optimum » Barrique AOC - Cave Biber Salgesch VS
 Rebsorte: Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon
 Tiefes dunkles Rubinrot mit Purpur Reflexen. In der Nase intensive Aromen nach schwarzen Kirschen und Waldbeeren, aber auch Zedernholz mit einem Anflug von Graphit.</p> | <p>58.-</p> |
| <p>« Elixius » John & Mike Favre St. Pierre de Clages VS
 Rebsorte: Pinot Noir, Gamay, Merlot
 Schönes lebhaftes karminrotes Kleid mit violetten Reflexen. Dominiert von sehr reifen roten Beeren (Erdbeere, Kirsche), ebenfalls würzige Noten (Pfeffer, Lakritze).</p> | <p>49.- 1 dl 7.50</p> |
| <p>Merlot Malbec AOC, Wehrli - Erlinsbach
 Es riecht nach Pflaume, roter Johannisbeere, Kirsche, Pfeffer, Mokka, Teer, Zartbitter-Schokolade sowie Baumnuss. Der Wein wirkt fleischig und kraftvoll.</p> | <p>48.-</p> |





Rotweine

Italien

Regolo Ripasso Rosso Veronese DOC

Herkunft: Valpolicella, im Norden von Verona Eigenschaft: Corvina, Rondinella, Molinara. Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.

42.-

Notte Rossa" Negroamaro IGP

Dichtes purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Cassis, Thymian und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, leicht mit guter Balance.

38.-

Primitivo di Manduria DOC barricato Calmelo

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine: Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

38.-

Dark Knight - Toscana IGT

Der schwarze Ritter aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese besticht in der Nase mit süßem Wildbeer-Aroma und feinem Tabakton, am Gaumen mit samtenem Tanin und süßem Abgang.

41,- 1dl 6.30

Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta Tinazzi

80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara. Das Traubengut wurde während 120 Tagen auf flachen Holzgestellen getrocknet. Die fast zu Sultaninen eingeschrumpften Trauben wurden zerquetscht und der konzentrierte Most zur Gärung gebracht. Reifung für 18 bis 24 Monate in Eichenfässern.

58,-

Argentinien

« PECNE TE » Malbec – Philippe Bovet Givrins VD

Ein harmonisches Zusammenwirken von argentinischem und schweizerischem Knowhow des Rebbaus und des Keltens verleiht dem Malbec «Pecne Te» eine ganz besondere Art von Noblesse.

45.-





Rotweine

Spanien

Calatayud DO Breca

Herkunft: Bodegas Breca, Munebrega. Traubensorte: Garnacha
Kirschtrot mit granatrotem Rand. In der Nase komplexe Aromen von reifem Obst, Eichenholz und Schokolade mit würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Maulbeeren, Kirschlikör, Trüffel und Lavendel.



44.-

Nassos DOCa Roble do Priorato

Tiefes, kräftiges Purpurrot, in der Nase intensives Brombeeraromakombiniert mit würzigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt dieser komplexe Wein mit konzentrierter Frucht und viel Eleganz.

39.-

T Sanzo 3 Tempranillos Castilla y Leon

Kräftiges und intensives Kirschtrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mokka. 12 Monate Fassausbau.

49.-

Costers Del Segre DO Clos Pons Alges

Herkunft: Costers del Segre, Spanien. Traubensorten: Garnacha, Tempranillo, Syrah. In der Nase rote Früchte, Marmelade und Lakritz über Gewürz- und Eichenholznoten. Am Gaumen konzentriert, strukturiert und mit viel Charakter.

44.-

12 UVAS de la Suerte Crianza

Herkunft: Utiel-Requena. Der Wein besticht durch seine tiefdunkle Farbe, Aromen von dunklen Beeren, Schokolade, Zedernholz und schwarzem Pfeffer, einen saftigen Körper mit weichem Tannin und beeindruckender Länge.

38.-

Portugal



Flor do Cume - Douro DOC

Das Traubengut gedeiht an den sonnigen Hängen des historischen Dorfes Provezende im Douro-Tal. Schmeckt nach Kirschen und dunkle Beeren.

38.-

