

Grüessech und ♥-lich willkommen
bei uns am Rinderberg in der Swiss Alpine Lodge

Geniessen auf 1486 Metern über dem Alltag heisst bei uns:
Eine Karte voller feiner Klassiker sowie abwechslungsreiche und überraschende
Leckereien von unseren wechselnden Empfehlungen.

Unser kleines Küchenteam verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende
Fleischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten,
welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen
schenken können. Abgerundet werden unsere Gerichte mit frischen Kräutern aus
unserem hauseigenen Kräutergarten.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss & Freude in der Rinderberg Swiss Alpine Lodge
Dominik Grabner & das ganze Team

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Schweinefleisch	Schweiz		



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarien (même prix) | also vegetarian (same price)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétalien (même prix) | also vegan (same price)




Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) | also gluten free (same price)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranz auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1 % MwSt.
All prices in Swiss francs, VAT included

Suppen / Potage / Soup

- Hausgemachte Tagessuppe 12.00
Potage du jour
Soup of the day
- Sommerliche Gazpacho mit einer Crevette  14.00
Gazpacho d'été avec crevette
Summer gazpacho with a prawn

Salate / Salade / Salad

- Blattsalat mit gerösteten Kernen   11.00
Salade verte aux graines grillées
Leaf salad with roasted seeds
- Bergmilch Mozzarella   16.50
mit Tomaten und Basilikumpesto
Mozzarella au lait de montagne avec tomates et pesto de basilic
Mountain milk mozzarella with tomatoes and basil pesto

Hüttenzauber-Klassiker

	KLEIN	GROSS
Rindstatar Hüttenzauber 70 g/140 g mit Essiggemüse, Zwiebelringen und Kapern <i>Tartare de bœuf avec légumes au vinaigre, rondelles d'oignon et câpres</i> <i>Beef tartare with pickled vegetables, onion rings and capers</i>	21.00	32.00
Lachsravioli aus der Hüttenzauber Manufaktur <i>Raviolis au saumon de la manufacture Hüttenzauber</i> <i>Salmon ravioli from the Hüttenzauber Manufaktur</i>	23.00	32.00
Plättli  mit Hobelkäse, einheimischem Bergkäse, Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck und Trockenwurst, serviert mit Essiggemüse und Feigensenf <i>Planchette avec du fromage à rebibes, du fromage de montagne local,</i> <i>de la viande séchée, du jambon cru, lard cru et saucisse sèche,</i> <i>servis avec des légumes au vinaigre et de la moutarde aux figues</i> <i>Snack plate with sliced cheese, local mountain cheese, dried meat, raw ham,</i> <i>bacon and dried sausage, served with pickled vegetables and fig mustard</i>		28.50
Rinderberg Rösti  serviert mit Vacherin von der Molkerei Schönried, Speck, Zwiebeln und Spiegelei <i>Rösti de bœuf servi avec du vacherin de la laiterie de Schönried, du lard,</i> <i>des oignons et un œuf au plat</i> <i>Rösti served with Vacherin from the Schönried dairy, bacon, onions and fried egg</i>		26.00
Hüttenzauber Käsefondue vom Chäs-Spycher Lenk  Fondue au fromage produit par le local Chäs-Spycher à Lenk <i>Cheese fondue, produced by the local Chäs-Spycher dairy in Lenk</i>		28.00



Hauptspeisen / Plates principaux / Main dishes

<p>Rinderberg Burger mit Rindfleisch, Speck, Vacherin von der Molkerei Schönried, Salat, Tomate, Zwiebel und unserer Haussauce <i>Burger de viande de bœuf, lard, vacherin de la laiterie de Schönried, salade, tomate, oignon et notre sauce maison Beef burger, bacon, Vacherin from the Schönried dairy, lettuce, tomato, onion and our house sauce</i></p>	<p>24.00</p>
<p>Crispy No-Chicken Burger  mit paniertem Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis, Salat, Gurke, Tomate und unserer Haussauce <i>Burger avec galette panée à base de protéines végétales, salade, concombre, tomate et notre sauce maison Burger with breaded patty based on plant protein, lettuce, cucumber, tomato and our house sauce</i></p>	<p>24.00</p>
<p>Short Ribs vom Schwein mit BBQ Sauce und kleinem Coleslaw Salat <i>Short Ribs de porc à la sauce BBQ e petit coleslaw salad Pork short ribs with BBQ sauce and small coleslaw salad</i></p>	<p>28.00</p>
<p>Ossobucco vom Schweizer Kalb Geschmorte Kalbshaxe mit Schmorsauce <i>Jarret de veau braisé avec sauce à l'étouffée Braised veal shank with braised sauce</i></p>	<p>32.00</p>
<p>Züri Gschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce <i>Émincé de veau Zurichoise à la sauce aux champignons Sliced veal Zurich style with mushroom sauce</i></p>	<p>29.00</p>

Beilagen / Suppléments / Side dishes

<p>Kleiner Salat mit gerösteten Kernen, Pommes Frites, Rösti, Sommergemüse oder Gersotto <i>Petite salade aux graines grillées, frites, rösti, légumes d'été ou gersotto Small salad with roasted seeds, French fries, rösti, summer vegetables or gersotto</i></p>	<p>je 7.00</p>
---	----------------

Desserts

Tiramisu 	9.50
Frozen Joghurt mit Sommerfrüchten   Yaourt glacé aux fruits d'été <i>Frozen yoghurt with summer fruits</i>	13.50
Erdbeersalat mit Vanilleglace   Salade de fraises avec glace à la vanille <i>Strawberry salad with vanilla ice cream</i>	13.50

Glacen / Glace / Ice-cream

Unsere Gasser Glaces und Sorbets vereinen Schweizer Rahm, naturbelassene Fruchtpurées und natürliche Aromen, wie beispielsweise echtes Vanillemark zu einem unverfälschten Glace Genuss - made in Switzerland.

Vanille, Erdbeeren, Schokolade Grand Cru, Espresso, Haselnuss
Zitronensorbet, Apfelsorbet, Zwetschgensorbet

Vanille, fraises, chocolat Grand Cru, espresso, noisettes
Sorbet au citron, sorbet à la pomme, sorbet aux pruneaux

*Vanilla, strawberries, chocolate Grand Cru, espresso, hazelnut
Lemon sorbet, apple sorbet, plum sorbet*

pro Kugel par boule <i>per scoop</i>	4.00
mit Rahm avec crème with cream	+ 2.00