

Herzlich Willkommen!



...schön Sie bei uns
zu haben!

R

RESTAURANT RATEN



RESTAURANT RATEN

Das Original

Entrecôte „Raten“

Seit 1970 ein Klassiker auf dem „Raten“ -
Für Sie neu inszeniert; Lassen Sie sich dieses Schaustück nicht
entgehen:

Zartes **Zwischenrippenstück**
mit hausgemachter **Kräutermousse** (Kräuterbutter mit Margarine)
enthalten) überbacken nach Grossvater's Originalrezept, serviert im
Original-Gusseisenplättli.

Dazu servieren wir Ihnen unsere
knusprigen Twister frites.



CHF 41.50



... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Chnusprigs zum Aabiise



Hausgemachte Bärlauchbrötli
Gratinierte Butter auf heller Paguettescheibe

CHF 5.50
(3 Stk)

CHF 9.50
(6 Stk)

Suppigs zum iheize



Weisse Champignonsuppe
mit Weissweinschaum und Bärlauchcroutons

CHF 9.50



Brennesselrahmsuppe
die leichte Rahmsuppe mit Bärlauchcroutons

CHF 9.50

Bouillon natur
Bouillon mit Ei

CHF 6.00
CHF 7.50

Salatigs . . . wills früsch macht!

Neu

Linsensalat mit Bärlauch-Käsebrötli
mit Cipolotti, Chamignon und Bärlauch, dazu serviert ein
Geissenkäse-Bärlauchbrötli

Gluscht/Vorsp.
14.50

Hauptgang
22.50



Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

CHF 8.00



Gemischter Salat
mit frischen Haussalaten und Kernen garniert

CHF 11.00



Spinatsalat „Bauernart“
an Bärlauchvinaigrette, Ei, Brotcroutons und
gebratener Speck

CHF 13.50

CHF 22.50



Spinatsalat „Springtime“
an Italienne-Dressing, mit Rauchforellenstreifen
(Spielhofer Cham), und Radiesli

CHF 14.50

CHF 23.50



Spinatsalat „Diva“
An French-Dressing mit Frühlingszwiebeln,
Champignon, Cherrytomate, serviert mit
Geissenkäse-Bärlauchbrötli

CHF 13.50

CHF 22.50

Spielhofers Rauchforellenteller (Cham)
garniert mit Salatbouquet, Linsensalat,
Meerrettichschaum, Kapern und Toast

CHF 15.50

CHF 23.50

***Unsere Vegetarischen Gerichte
erkennen Sie an diesem Symbol***



... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Kreatives mit Linsen, Nudeln & Reis . . .

Gluscht-Portion Hauptspeise

Frühlingshafter Bärlauch-Nudeltopf

CHF 20.50 CHF 24.50

Feine Tagliatelle-Nüdeli an hausgemachter Bärlauchpesto-rahmsauce mit Cipolotti, Cherry, Parmesanchips und dazu ... (wählen Sie selber)

- würzige CH-**Pouletstreifen**
- mit SwissPrime **Rindfleischstreifen**
- mit frittierten Champignon (Vegi)



CHF 8.00 CHF 8.00
 CHF 9.50 CHF 9.50
 CHF 5.00 CHF 5.00



Tagliatelle „Florentin“

CHF 20.50 CHF 24.50

an würziger Gorgonzolarahmsauce mit Blattspinat, garniert mit frittierten Cherrytomaten



Linsenrisotto „Mona Lisa“

CHF 20.50 CHF 24.50

mit Cipolotti, Spinat, Cherrytomaten, Parmesanchips, und dazu ... (wählen Sie selber)

- würzige CH-**Pouletstreifen**
- schmackhafte **Rindfleischstreifen**
- mit frittierten Champignon (Vegi)



CHF 8.00 CHF 8.00
 CHF 9.50 CHF 9.50
 CHF 5.00 CHF 5.00

Sonnenblumen-Gemüsehacktäschli

CHF 20.50 CHF 24.50

Tomatensauce, Pilawreis, Brokkoli (o.Butter)



Frühlings-Kartoffelrösti

CHF 20.50 CHF 24.50

mit Bärlauch, Cipolotti, Frühlingsgemüse, jungem Spinat, überbacken mit Bärlauch-Geissenkäse aus Dallenwil/NW



Gmüesigs . . . für d'Linie

Bunter Gemüseteller „Vrenelis Gärtli,“

CHF 24.50 CHF 28.50

Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Frühllings-Kartoffelrösti und Pilzrahmsauce



Tagliatelle „Butterfly“

CHF 22.50 CHF 26.50

an Zitronenrahmsauce, Gemüsejulienne und Rauchforellensstreifen (Spielhofer's Forellenzucht, Cham)

Vegi-Hit

Buntes Gemüseragout „Firence“

CHF 23.50 CHF 27.50

an Zitronenrahmsauce, Pilawreis, reichhaltig garniert mit vielen frischen Früchten und Rahmhaube



... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN




Zuger „Schwinger-Teller“ Hackbraten

mit hausgemachtem Rindshackbraten
an Pfefferrahmsauce, mit Butterrösti
und Frühlings-Gemüsebouquet

Dazu verwenden wir Rindshackfleisch vom
Hof Alisacher, Oberägeri
Fam. Edi u. Silvia Meier

CHF 30.-

**Nur Abends erhältlich:
Unsere Fleischspiese - aufgespiesst und angezündet!
Wir flambieren Ihnen unsere Spiese direkt am Tisch**

- | | | |
|----------|--|-----------|
| R | Rindfleischspieß „Abendrot“  | CHF 41.50 |
| | Zartes Entrecôtefleisch wird am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und knusprige Röstikroketten | |
| R | „Pouletspieß „Sonnenberg“ | CHF 36.00 |
| | Pouletbruststreifen werden abwechslungsweise mit Peperoni aufgespiesst und auf dem Grill schonend gebraten, dazu servieren wir Gemüseplatte, Zitronenrahmsauce und Pilawreis | |
| R | „Bergspieß“ mit Lammfleisch | CHF 38.00 |
| | Zartens Lammnierstück wird mit Peperoni und Zwiebeln am Spieß gebraten, serviert mit Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und knusprige Röstikroketten | |

... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Vom Schwein . . . oder „Schwein gehabt!“

Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“	CHF 29.50
Schweinssteak gratiniert mit hausgemachtem Kräuterbutter (Margarine enthalten), dazu Twister frites und Gemüsebouquet	
Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“	CHF 31.50
mit Candadou-Frischkäsefüllung in Schweizer Schinken gehüllt, Twister frites und saisonalem Gemüsebouquet	
Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce	CHF 28.50
Mit Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet	
Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener-Art“	CHF 28.50
mit Pommes frites und saisonalem Gemüsebouquet	

Poulet  **Schweizer-Poulet**

	kl. Portion CHF 27.50	Hauptspeise CHF 31.50
 Schweizer Pouletbrust „Försterliebi“		
Mit Pilzrahmsauce, dazu ein Gemüsebouquet und knusprige Röstikroketten		
 Gefüllte Pouletbrust „Weissenstein“	CHF 27.50	CHF 31.50
Zarte Pouletbrust mit Ricotta und jungem Brennessel gefüllt an Gorgonzolarahmsauce, serviert mit Gemüse und Tagliatelle.		
 Schweizer Pouletbrust „Zitrus“	CHF 27.50	CHF 31.50
gebraten an Zitronenrahmsauce mit Pilawreis, Rahmhaube und vielen frischen Früchten garniert.		
 Schweizer Pouletbrust „Äplersegen“	CHF 27.50	CHF 31.50
im Speckmantel gebraten, überbacken mit Bärlauch-Geissenkäse, Butterrösti und Gemüsebouquet		

Neu
Neu

Fischi 'x

Fischknusperli „The Daily Paper“	CHF 25.50	CHF 29.50
Gebackene Eglifilet und Twister frites serviert im peppigen Chörbli mit Gemüseschale und Zitronenstern		
„Spielhofers“ Lachs-Forellenfilet Cham/ZG	CHF 29.50	CHF 33.50
gebraten, in Kräuterbutter geschwenkt, mit Frühlingkartoffeln, Spinat und Mandel-Brokkoli		
Egli-Fischknusperli mit Salat, Sauce Tartar hausge.	CHF 20.50	CHF 24.50

... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Lamm

„Ybriger“ Lammragout-Eintopf

CHF 35.00

im Knoblauch-Salbeijus geschmortes Lammragout (aus dem Ybrig/SZ) mit Gemüse, Frühlingkartoffeln, frittierte Cherrytomatenserviert im Gusseisenplättli

Lammhüftli „Provencale“

CHF 37.00

gebratenes Lamm an Provencale Kräuterjus mit Frühling-Bratkartoffeln und Gemüsebouquet, würzigen Cherrytomaten



Kalbereien

Kalbshaxe „Cremolata“

CHF 36.00

im Bratenjus geschmorte Haxe auf Frühling-Linsenrisotto, Gemüsebouquet, Parmesanchips, mit zerriebener Zitronen-Kümmel-Petersilien Garnitur

Kalbsrahmschnitzel „Florentin“

CHF 42.00

auf Spinatbeet an Gorgonzolarahmsauce mit Tagliatelle, würzigen süssen Cherrytomaten

„Vivaldi-Teller“

CHF 35.00

Zartes kurzgebratenes Kalbsschnitzel natur mit reichhaltigem Gemüsebouquet und Kräuterbutterrosette serviert (ohne Beilage)

Wir beziehen unsere Fleischprodukte hauptsächlich von der Dorfmetzgerei Schnidrig aus dem Klosterdorf Einsiedeln



Herkunft Fleisch: Rind aus der Schweiz,
Kalb aus der Schweiz, Schwein aus der Schweiz
Poulet aus der Schweiz, Wurstwaren aus der Schweiz, Wild aus Europa

Herkunft Fisch: Forelle aus Cham/Schweiz - Zuchtbetrieb
Egli aus Deutschland - Zuchtbetrieb

Allergien: Haben Sie Fragen betreffend Allergien und Intoleranzen, so wenden Sie sich bitte an Ihren Service. Bei Bedarf geben wir gerne Auskunft.

Ab 8. März. 2019 produzieren wir unseren hauseigenen Solarstrom, welcher rund 20% unseres Stromverbrauchs decken wird. ...der Umwelt zuliebe!



... mit Aussicht geniessen
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Lieber Gast



Neu erlauben wir uns am weiss gedeckten Tisch einen **Couvertpreis** für **Brot und Gedeck von CHF 3.-** zu verrechnen (→ dieser entfällt bei einer Mind.-Konsumation von CHF 50.-)

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche.



Bitte beachten sie aber, unser **Angebot** ist reichhaltig und **gross**. Wir sind Ihnen deshalb **dankbar**, wenn sie bei grossem Gästeaufkommen, vor allem an **Sonn- und Feiertagen** keine Menüänderungen angeben.

Während der Woche und wenn immer machbar erfüllen wir gerne **Ihre Menüänderungen**, erlauben uns dafür einen **Zuschlag** von 10-15% zu verrechnen. –

Wir danken für Ihr Verständnis!

Ihr Gastgeber-Team
Iwan Iten

... mit **Aussicht geniessen**
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.