

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 hausgemachtem **Kräuterbutter** (Margarine enthalten)  
überbacken nach Grossvater's Originalrezept, serviert im Original-  
Gusseisenplättli.

Dazu servieren wir Ihnen unsere  
knusprigen Twister frites.



CHF 41.50

Neu mit Schweizer Rindfleisch



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



RESTAURANT RATEN

*Chnusprigs zum Aabiise*



**Hausgemachte Knoblauchbrötli**

auf hellen Brotscheiben (3 Stk)

CHF 5.50  
(3 Stk)

CHF 9.50  
(6 Stk)

*Suppigis zum iheize*



**Kürbiscrèmesuppe**

...mit einem Schuss Kürbiskernenöl und Rahmhaube

CHF 9.50



**Vegane Weisskabissuppe „Bauern-Art“**

CHF 9.50

**Bouillon natur**

CHF 6.00

**Bouillon mit Ei**

CHF 7.50

*Salatigs . . . wills früsch macht!*



**Bunter Blattsalat**

mit gerösteten Kernen

Vorspeise  
CHF 8.00

Hauptgang



**Gemischter Salat**

mit frischen Haussalaten und Kernen garniert

CHF 11.00

**Lisel's Herbstsalat**

an Preiselbeervinaigrette mit sautierten lauwarmen Eierschwämmli, Nüssen, Trauben und Feigenfrüchten

CHF 13.50

CHF 22.50

**„Pilzfraueli“-Salat**

an French Dressing mit sautierten Eierschwämmli, Specklardon und gehacktem Ei

CHF 13.50

CHF 22.50

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



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





## RESTAURANT RATEN

### *Goldene Herbstfrüchte*

	Gluscht- Portion	Hauptspeise
 <b>Eierschwämmli-Kürbisrisotto „Forester-Style“</b> garniert mit Rotkraut, glasierten Marroni und Kernenmixkrokant	CHF 20.50	CHF 24.50
 <b>Hausgemachter Marroni-Hackbraten</b> auf Eierschwämmli-Kürbisrisotto, Marroni, Hasel- und Baumnüssen, Brotbrösel und einer Kräuter-Pilzfارce in der Cakeform gebacken, serviert mit Herbstgemüse und Pilzsauce	CHF 24.50	CHF 28.50
 <b>Tagliatelle „Herbstgold“</b> an Pilzrahmsauce mit Marroni, Herbstgemüse, sautierten Eierschwämmli, Trauben, Feigenfrüchten und Nüssen garniert	CHF 24.50	CHF 28.50

### *Gmüesigs . . . für d'Linie*

 <b>Bunter Gemüseteller aus „Vrenelis Gärtli,“</b> Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Eierschwämmli-Kürbisrisotto, Kernenkrokant und Pilzrahmsauce	22.50	CHF 26.50
 <b>Nudeltopf „Florentin“</b> Tagliatelle-Nudeln an Gorgonzola-Rahmsauce und Spinat	20.50	24.50

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



RESTAURANT RATEN

**HIT: Unsere Fleischspiesse  
Aufgespiesst und angezündet!**

**Wir flambieren Ihnen unsere Spiesse direkt am Tisch**

**R**

**Rindfleischspieß „Abendrot“**

Zartes Entrecôtefleisch wird am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere saisonale Hagenbuttensauce, Gemüse garnitur und knusprige Röstikroketten



CHF 39.50

**R**

**Wildspieß „Weidmann's Heil“**

Gemischter Wildspieß mit Reh- und Hirschfleisch wird mit Peperoni und Zwiebeln am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere Hagenbuttensauce und herbstliches Gemüse und hausgemachte Spätzli

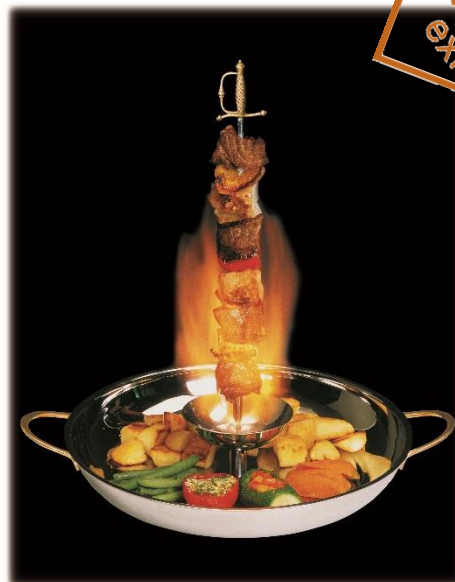
CHF 42.50

**R**

**CH-Pouletspieß „ Fantasia “**

zartes CH-Pouletbrustfleisch am Spieß mit Peperoni gebraten, serviert mit Hagenbuttensauce, reichhaltigem Gemüsebouquet und Pilawreis

CHF 36.50



**Flambi-Spiess**  
Spezialität  
exklusiv im Raten!

Ab Sonnenuntergang erhältlich !

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



RESTAURANT RATEN

Neu bei uns und nur für kurze Zeit erhältlich  
"Alpschwein" von verschiedenen Ostschweizer Alpen

Probieren sie unser Edelschwein und unterstützen sie die tierfreundliche,  
naturnahe Alp-Aufzucht mit 100 Tage Sömmerung.



*Vom Alpschwein . . .*

**Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“**

Schweinssteak gratiniert mit unserem hausgemachtem  
Kräuterbutter (Margarine enthalten), dazu servieren wir  
Twister frites und saisonales Gemüse



CHF 32.50

**Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“**

mit **Candadou-Frischkäsefüllung** in Schweizer Schinken  
gehüllt, Twister frites und saisonalem Gemüsebouquet



CHF 34.50

**Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen**

Mit Butternudeln und saisonalem  
Gemüsebouquet



CHF 31.50

**Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener-Art“**

mit Pommes frites und saisonalem Gemüsebouquet



CHF 31.50



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



RESTAURANT RATEN

Poulet

mit  Schweizer-Poulet

-  **CH-Pouletbrust „Orleon“** CHF 27.50 CHF 31.50  
gefüllt mit Nussricotta an Hagenbuttensauce und serviert mit Pilawreis und Hagenbuttenbirne
-  **CH-Pouletbrust „Försterliebi“** CHF 27.50 CHF 31.50  
mit Pilzrahmsauce, dazu ein Gemüsebouquet und knusprige Röstikroketten

Fischi 'x

- Fischknusperli im Chörbli „The Daily Paper“** CHF 29.50 CHF 33.50  
Hausgemachte **Felchen**knusperli mit Twister frites serviert im peppigen Chörbli mit Gemüseschale und Zitronenstern
- Felchenknusperli mit grünem Salatbouquet** CHF 25.50 CHF 29.50  
Mit Sauce Tartar und Blattsalat garniert

Kalbereien


- Kalbsschnitzel** CHF 34.00 CHF 37.00  
Zartes Kalbsschnitzel natur mit Kräuterbutterrosette, serviert mit Gemüsebouquet und Kürbisrisotto
- Klassisches „**Wiener Kalbsrahmgulasch**“ CHF 26.50 CHF 30.00  
mit Spätzli und Gemüsebouquet
- „**Vivaldi-Teller**“ Gebratene Kalbsschnitzel natur mit reichhaltigem Gemüse-bouquet serviert, dazu hausgemachte Kräuterbutterrosette (ohne Beilage) CHF 35.00

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

Herkunft Fisch: Felchen aus Schweizer Wildfang (Neuenburger oder Zürichsee je nach Fang)

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

Wir beziehen 100%  ...der Umwelt zuliebe!

Wir sind Mitglied bei 

... 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.