

*Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Rigiblick.*

*Es erwartet Sie eine feine Auswahl an raffinierten Speisen und exquisiten Weinen, vorrangig aus der Schweiz und den Nachbarregionen, serviert in einem unkomplizierten Ambiente, versehen mit dem gewissen Etwas.*

***Gewiss: Etwas Gutes Essen. Etwas Guter Wein. Etwas Gastfreundschaft.***

*Ganz nach unserem eigenen Geschmack, bedient sich unsere Küche an Produkten welche vorwiegend, aber nicht beschränkt aus der Schweiz und der Alpenregion stammen.*

*Stets auf der Suche nach Echtem, unkompliziertem Genuss, gepaart mit einem freundschaftlichen Erlebnis – unsere eigene Form eines «Comfort Dining»*

*Ronny Zipfel  
Küchenchef*

*Nicolas Schumnik  
Gastgeber*

## *Kleine Wanderung*

### **Jakobsmuschel**

Rhabarber, Olive und Mönchsbart

\* \* \*

### **Feines vom Milchkalb**

Kräuter, Gnocchi und wilder Broccoli

\* \* \*

### **Dessert Exotique**

Mangotörtchen, Maracuja und Kokos

Menü 3 Gang 96 .-

Individuelle Weinbegleitung à 44.-

# Grosse Überquerung

## Jakobsmuschel

Rhabarber, Olive und Mönchsbart

\* \* \*

## Kohlrabi

Buttermilch, Rettich und Brunnenkresse

\* \* \*

## Alpenzander

Erbsen, Morcheln und Verjus

und/oder

## Feines vom Milchkalb

Kräuter, Gnocchi und wilder Broccoli

\* \* \*

## Dessert Exotique

Mangotörtchen, Maracuja und Kokos

Menü CHF 4 Gang 119 .-

Menü CHF 5 Gang 135 .-

Individuelle Weinbegleitung à 58.-/ 72.-

Bitte beachten Sie, dass alle Menüs das Dessert beinhalten.

Gerne bieten wir unser Menü auch mit vegetarischen Alternativen an.

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über die enthaltenen Zutaten, Allergene und Herkunft unserer Produkte