

Menüvorschläge

Yvonne und Victor Leutwyler
Rigiblickweg 6, 5734 Reinach
076 307 57 29
www.rigiblickhof.ch



Liebe Gäste

Bei uns werden Sie verwöhnt mit gutbürgerlicher Küche - echt und natürlich. Gekocht wird mit Liebe und Wertschätzung zu unseren wertvollen LEBENSmitteln.

Regional und saisonal - es ist uns ein Anliegen, unseren Gästen das zu kochen was hier wächst und geerntet wird.

Das Natura Beef Fleisch stammt von unserem Hof.
Andere Fleischstücke aus Schweizer Betrieben (suissegarantie.ch)

Unser Gästeraum bietet Platz für ca. 40 Personen und ist rauchfrei.

Die Preise sind berechnet pro Person für Gruppen ab 20 Gästen.
Wir bedienen gegen einen Aufpreis auch kleinere Gruppen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir beraten Sie gerne.

Apfelsaft vom hofeigenen Hochstammobst und Wasser immer inklusive.

Die Tische werden schlicht und einfach aufgedeckt und dekoriert, mit dem was in unserer Umgebung zu finden ist oder wächst.

In wunderschönem Ambiente wird ihr Fest zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis auf dem Bauernhof. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Leutwyler
Preisliste gültig ab März 2024

Zum Apéro empfehlen wir...

Hausdrink	100cl	19
Hausdrink alkoholfrei	100cl	9
Alizé Wallis / Johannisberg	50cl	20
Federweisser Wil ZH / Pinot noir	50cl	20
TrubeTau Traubenschorle alkoholfrei	37cl	8
Dinkel-Flammkuchen	Stk.	14
Blättli mit Mostbröckli und Wurst	Person	7

Für den Hunger - Währschaft und gut...

Vorab eine Schüssel Salat mit Brot

Natura Beef Hackbraten	28
Natura Beef Geschnetzeltes mit Champignon	33
Natura Beef Braten mit Whiskyrahmsauce	33
...dazu Spätzli, Gratin, Stock, Ofenfrites, Polenta oder Risotto und Saisongemüse	

Natura Beef Chili con/sin Carne	
Mit Ofenkartoffeln	23

Natura Beef Hamburger zum selbst füllen	
Mit Kartoffeln*, diversen Saucen und Beilagen	25

Grillbuffet	
mit Natura Beef Spezialitäten, Rindfleischstückli und Poulet /Truten	
Mischgemüse und Kartoffeln*	41

Fleisch-Fondue	
mit hausgemachten Saucen, diversen Beilagen, Kartoffeln*	41

* nach Wahl Ofenfrites oder Baked Potatoes oder Risotto

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	21
---	----

Walliser Raclette ab Buffet, à discrétion	
Mit Gschwellti und feinen Beilagen	27

Teigwaren und mehr...

Äplermagrone mit Apfelmus und Zwiebelringen	23
Pasta Plausch mit verschiedenen Saucen	26
Lasagne mit Fleisch und G'mües	23
„Ghackets“ mit Hörnli und Apfelmus	20
...mit UR-Dinkelteigwaren	
...und Natura Beef vom HOF	

Süsses geht immer...

Dessert-Saison-Bufferet	9
und... Kaffee / Espresso / Tee	3

Für Langschläfer...

Reichhaltiger Buure-Zmorge	34
Kinder	15

Als Durstlöcher gibt's überall feinen Apfelsaft
und Hahnenburger à discretion dazu!

...und Bier auf Anfrage...«es hed was hed»



Lieblingsweine des Hauses...

Alizé Wallis / Johannisberg	50cl	20
Federweisser Neukom Wil ZH / Pinot noir	50cl	20
Cuvée Blanc Neukom / Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Johanniter, Muscat Oliver	75cl	28
TrubeTau Traubenschorle alkoholfrei	37cl	8
Primoris Assemblage Wallis / Pinot, Dinionoir, Syrah /	50cl	20
Cuvée Rouge Wil ZH / Pinot Noir, Gamaret, Regent	50cl	20
Opal Cuvée Neukom / Maréchal Foch, Divico, Regent	75cl	28
Piacere Waadtland / Gamay, Gamaret Garanoir	75cl	25
Bonaventura , Klosterhof Aesch / Gamaret	75cl	34
Biasca Tessin / Merlot	75cl	33
Positivo Wallis / Merlot + Gamaret	75cl	34
Schieferwändler Trimmis / Pinot Noir	75cl	31
Varietas 25" Hallau / Pinot Noir	75cl	33
Silene Wallis / Merlot	75cl	45

