

# Menüvorschläge

Yvonne und Victor Leutwyler  
Rigiblickweg 6, 5734 Reinach  
076 307 57 29  
[www.rigiblickhof.ch](http://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](http://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 2025*

## Zum Apéro empfehlen wir...

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

## Für den Hunger - Währschaft und gut...

### *Vorab eine Schüssel Salat mit Brot*

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

<b>Natura Beef Chili con/sin Carne</b>	
Mit Ofenkartoffeln	23

<b>Natura Beef Hamburger</b> zum selbst füllen	
Mit Kartoffeln*, diversen Saucen und Beilagen	25

<b>Grillbuffet</b>	
mit Natura Beef Spezialitäten, Rindfleischstückli und Poulet /Truten	
Mischgemüse und Kartoffeln*	43

<b>Fleisch-Fondue</b>	
mit hausgemachten Saucen, diversen Beilagen, Kartoffeln*	43

\* nach Wahl Ofenfrites oder Baked Potatoes oder Risotto

<b>Heisser Fleischkäse</b> mit Kartoffelsalat	22
---	----

<b>Walliser Raclette</b> 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	22
...mit UR-Dinkelteigwaren	
...und Natura Beef vom HOF	

## Süsses geht immer...

Dessert-Saison-Bufferet	11
und... Kaffee / Espresso / Tee	3

## Für Langschläfer...

Reichhaltiger Buure-Zmorge	36
Kinder	15

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

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



## Weinauswahl des Hauses...

<b>Alizé</b> Wallis / Johannisberg	50cl	20
<b>Federweisser</b> Neukom Wil ZH / Pinot noir	50cl	20
<b>Cuvée Blanc</b> Neukom / Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc/Johanniter, Muscat Oliver	75cl	28
<b>TrubeTau</b> Traubenschorle alkoholfrei	37cl	8
<b>Primoris Assemblage</b> Wallis / Pinot, Dinionoir, Syrah /	50cl	20
<b>Opal Cuvée</b> Neukom / Maréchal Foch, Divico, Regent	75cl	29
<b>Piacere</b> Waadtland / Gamay, Gamaret Garanoir	75cl	25
<b>Bonaventura</b> , Klosterhof Aesch / Gamaret	70cl	34
<b>Apt Dominikus</b> Klosterhof Aesch / Pinot noir	70 cl	38
	Diolinoir Divico/Gamaret/ Cabarnet Dorsa	
<b>Biasca</b> Tessin / Merlot	75cl	33
<b>Positivo</b> Wallis / Merlot + Gamaret	75cl	34
<b>Steinböckler</b> Malans / Pinot Noir	75cl	29
<b>Silene</b> Wallis / Merlot	75cl	38

