

Herzlich Willkommen!



...schön Sie bei uns
zu haben!

R

RESTAURANT RATEN



RESTAURANT RATEN

Lieber Gast

NEW

Ihr **Wohl** und das unserer **Umwelt** liegt uns am Herzen, je länger je mehr. Deshalb haben wir unser Angebot wo immer möglich danach ausgerichtet.

Neu verwenden wir

- **Bio-Gemüse und Salat** (wenn immer möglich aus dem Aegerital (Fam. Grab-Von-Reding))
- **100% Bio-Schweinefleisch** (Ueli-Hof, Ebikon)
- Schweizer Rindfleisch aus SwissPrimGourmet
- Regio-Frites aus der Zentralschweiz
- 100 % Naturstrom aus einheimischer Wasserkraft und hauseigener Sonnenstrom vom Hausdach



- Ausgesuchte Fleischrassen
- Tierfreundliche Haltung
- Natürliche Fütterung
- von Schweizer Bauernhöfen
- 100% Rückverfolgbarkeit
- Kontrolliert durch Mutterkuh Schweiz
- Schonender Tiertransport



- 100% Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger.
- Schutz von Boden, Wasser, Luft und Klima.
- Ausgeklügelte Fruchtfolge
- von Schweizer Gemüseproduzenten
- Schonende Verarbeitung, frei von Aroma und Farbstoffen



- Mind. 50% unserer verwendeten Lebensmittel stammen entweder aus der Region, sind Bio-Produkte oder aus der Fairtradeproduktion.
- Wir sind Mitglied seit 2021!

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



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 Regio-frites.



CHF 45.00



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



RESTAURANT RATEN

Chnusprigs zum Aabiise



Hausgemachte Bärlauchbrötli
Gratinierte Butter auf heller Baguettescheibe

CHF 5.50
(3 Stk)

CHF 9.50
(6 Stk)

Suppigs zum iheize



Pfälzer-Rüeblicremesuppe
mit Rüebli Brünoise, Rahmhaube und Rüeblichips

CHF 10.50



Vegane Frühlings-Griesssuppe
mit Gemüsebrünoise und Bärlauchcroutons



CHF 10.50

Bouillon natur
Bouillon mit Ei

CHF 6.00
CHF 7.50

Salatigs ... wills früsch macht!

Gluscht/Vorsp.

Hauptgang



Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen

CHF 10.00



Gemischter Salat
mit frischen Haussalaten und Kernen garniert

CHF 13.00



Spinatsalat „Bauernart“
an Frenchdressing, Ei, Brotcroutons und
gebratenem Speck, Parmesansplitter

CHF 13.50

CHF 22.50



Spinatsalat „Springtime“
an Bärlauch-Pistazienvinaigrette, frittierte
Bio-Champignon

CHF 14.50

CHF 23.50



Spinatsalat „Diva“
An French-Dressing mit Frühlingszwiebeln,
Champignons, Cherrytomate, serviert mit
Parmesansplitter

CHF 13.50

CHF 22.50

Frühlingshafter Schüsselsalat

(ab 2 Pers.)

In der Glasschüssel serviert mit Ei,
gebratenem Speck und frittierten
Champignons

CHF 14.50

(pro Pers.)

***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

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

CHF 20.50

CHF 24.50

- würzige CH-**Pouletstreifen**
- mit SwissPrime **Rindfleischstreifen**
- mit frittierte **Champignons** (Vegi)

CHF 8.00

CHF 8.00

CHF 9.50

CHF 9.50

CHF 6.00

CHF 6.00



Tagliatelle „Florentin“

an würziger Gorgonzolarahmsauce mit jungem Blattspinat, garniert mit frittierten Cherrytomaten

CHF 22.50

CHF 26.50



Vegane Hausgemachte

Haferflocken-Gemüsehacktäschli

Mit Pepperrisauce, Pilawreis und Brokkoligemüse (o.Butter)



CHF 22.50

CHF 26.50



Planted Chicken «Züri-Art»

Geschnetzeltes aus Erbsenprotein an Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti, Frühlingsgemüse

CHF 22.50

CHF 26.50



Gmüesigs . . . für d'Linie

Bunter Gemüseteller „Vrenelis Gärtli„

Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Frühlingskartoffeln und Pilzrahmsauce

CHF 24.50

CHF 28.50



Hausgemachter Linsenhackbraten

an Paprika-Pepperrisauce mit Tagliatelle-Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet

CHF 22.50

CHF 26.50



Rösti-Pastetli

Gefüllt mit Gemüse ragout an Paprika-Pepperrisauce im Pilawreisring, frittierte Cherrytomaten

CHF 23.50

CHF 27.50



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



RESTAURANT RATEN

**Nur Abends erhältlich:
Unsere Fleischspiese - aufgespiesst und angezündet!**

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

R

Rindfleischspieß „Abendrot“



Zartes Entrecôtefleisch wird am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und Frühlingskartoffeln

CHF 41.50

R

„Pouletspieß „Sonnenberg“

Pouletbruststreifen werden abwechslungsweise mit Peperoni aufgespiesst und auf dem Grill schonend gebraten, dazu servieren wir Gemüseplatte, Pilzrahmsauce und Pilawreis

CHF 38.00



Flambi-Spiess
Spezialität
exklusiv im Raten!

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






RESTAURANT RATEN

Vom **BIO** Schwein

BIO-Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“		CHF 32.50
Schweinssteak gratiniert mit hausgemachtem Kräuterbutter (Margarine enthalten), dazu Regio-frites und Gemüsebouquet		
BIO-Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“		CHF 38.50
mit Candadou-Frischkäsefüllung in Schweizer Schinken gehüllt, Regio-frites und saisonalem Gemüsebouquet		
BIO-Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce	28.50	CHF 32.50
Mit Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet		
BIO-Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener-Art“	28.50	CHF 32.50
mit Regio-frites und saisonalem Gemüsebouquet		



Schweizer Poulet

	kl. Portion	Hauptspeise
 Schweizer Pouletbrust „Försterliebi“	CHF 27.50	CHF 31.50
an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und feine Kartoffelrösti		
 Schweizer Pouletbrust „Yorktown“	CHF 27.50	CHF 31.50
Überbacken mit Pistazien-Senfkruste, Balsamico-Honigsauce, Frühlingkartoffeln, serviert mit Gemüse		
 Schweizer Pouletbrust „Äplersegen“	CHF 27.50	CHF 31.50
im Speckmantel gebraten, überbacken mit Bärlauch-Geissenkäse, Butterrösti und Gemüsebouquet, Balsamico-Honigsauce		

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



RESTAURANT RATEN

Fisch

	Kl. Portion	Hauptspeise
Fischknusperli „The Daily Paper“ Cham/ZG Gebackene hausgemachte Lachsforelle-Knusperli und Regionalfrites serviert im peppigen Chörbli mit Gemüseschale und Zitronenstern	CHF 27.50	CHF 31.50
Forellenfilet «Zuger-Art» (Spielhofer, Cham/ZG) Pochiert, an Kräuterrahmsauce, mit Pilawreis, Spinat, Cherrytomaten und Mandel-Brokkoli	CHF 29.50	CHF 33.50
Lachsforellen-Knusperli mit Blattsalat hausgemacht mit neuheimer Maismehl, dazu hausgemachte Sauce Tartar	CHF 25.50	CHF 29.50

Lamm

„Ybriger“ Lammragout-Eintopf „Frühlingsart“ im Burgunder-Rotweinjus geschmortes Lammragout (aus dem Ybrig/SZ) mit Gemüse, Frühlingskartoffeln, frittierte Cherrytomaten serviert im Gusseisenplättli	CHF 33.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

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



Herkunft Fleisch: Rind aus der Schweiz,
Bio-Schwein aus der Schweiz vom
Poulet aus der Schweiz, Wurstwaren aus der Schweiz



Herkunft Fisch: Forelle aus Cham/Schweiz - Zuchtbetrieb

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

Eigener Solarstrom Seit März. 2019 produzieren wir unseren hauseigenen Solarstrom, mit welchem wir rund 20% unseres Stromverbrauchs decken können. ...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 80.-/Pers.)

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.