

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 unsere neue Sommerkarte wo immer möglich danach ausgerichtet.

Neu verwenden wir

- **100% Bio-Gemüse** (wenn immer möglich aus der Region, 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 neu 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

Neu



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

Dazu servieren wir Ihnen unsere
knusprigen Regio-frites aus der Zentralschweiz.



CHF 45.00
(Schweizer Rindfleisch)



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



RESTAURANT RATEN

Chnusprigs & Suppic

	Hausgemachte Bruschetta mit Bio-Tomaten, schwarzen Oliven auf Rosmarin Brötli	CHF 5.50 (klein)	CHF 9.50 (gross)
	Erfrischende Gurken-Joghurtkaltschale aus Bio -Gurken mit Dill		CHF 10.50
	Sommer-Gemüsecremesuppe Mit Rahmhaube und frittierten Karotten-Chips		CHF 10.50
	Vegane Gemüse-Bouillon natur		CHF 6.00
	Vegane Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen		CHF 8.50
	Bouillon mit Ei		CHF 8.50

Kalte Vorspeisen

		Vorspeise	Hauptgang
	Bunter BIO-Blattsalat an Frenchdressing, Italiennedressing oder Beerenvinaigrette (vegan)	CHF 11.00	
	Gemischter Salat mit frischen Haussalaten French-, Italienne- dressing oder Beerenvinaigrette (vegan)	CHF 13.00	
	BIO-Tomaten Mozzarella-Salat garniert mit frischem Basilikum	CHF 12.50.	CHF 24.50
	Rauchlachsforellen-Tartar „Spielhofer“ mit Crème fraiche, garniert mit Ruccolasalat, serviert mit Toastbrot und BIO -Zitronenstern	CHF 19.50	CHF 29.50
	Ruccolasalat «Peter» mit Rauchlachsforellenstreifen, frischen CH- Beeren an Beerenvinaigrette	CHF 17.50	CHF 27.50
	Ruccolasalat «Heidi» Mit frittierten BIO -Champignon, an Frenchdressing	CHF 16.50	CHF 26.50

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



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



RESTAURANT RATEN

Nüdelis

	Gluscht-Portion	Hauptspeise
<p>Sommerliche Tagliatelle-Nudeln</p> <p>an Bio-Peperronisauce, frittierte Bio-Datteltomaten, Basilikum, Parmesan-Chips, wählen Sie dazu:</p> <p>* frittierte BIO-Champignon (CHF 5.00) * veganes BIO-Gemüsebouquet (CHF 6.50) * Schweizer Pouletbruststreifen (CHF 7.00) * Rindfleisch „SwissPrimGourmet“ (CHF 10.50) </p>	CHF 21.50	CHF 25.50
<p> Nudeltopf „Florentin“</p> <p>Tagliatelle-Nudeln an hausgemachter Gorgonzola-Rahmsauce, Bio-Spinat und frittierte Bio-Datteltomaten</p>	CHF 21.50	CHF 25.50
<i>Mais in der Küche und Bio-Gemüse auf dem Teller</i>		
<p> Bunter BIO Gemüseteller</p> <p>Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet in Bio-Qualität Bio-Bramata-Polenta und Pilzrahmsauce</p>	CHF 25.50	CHF 29.50
<p> BIO Zucchini-Piccata-Gemüse</p> <p>mit Bio Maispolenta, Parmesan-Chips, frittierte Datteltomaten</p>	CHF 24.50	CHF 28.50
<p> Vegane Hausgemachte Sonnenblumenhacktaler</p> <p>mit Gemüsebouquet in Bio-Qualität und Pilawreis</p>	CHF 25.50	CHF 29.50
<p> „Bergler“-Maisschnitte</p> <p>Mit BIO-Mais-Pramata, Bio-Tomaten und Einsiedler Raclettekäse überbacken</p>	CHF 22.50	CHF 26.50
<p> Fruchtiges Veganes Currygeschnetzeltes</p> <p>im Pilawreisring mit Sommerfrüchten garniert</p>	CHF 25.50	CHF 29.50
<p>Frittierte BIO-Champignon «Surchoix»</p> <p>Im peppigen Chörbli serviert mit Regio-frites, Cocktail und Tartarsauce und BIO-Gemüsebouquet</p>	CHF 22.50	CHF 26.50

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



RESTAURANT RATEN

**Abends erhältlich:
Unsere Fleischspiesse - aufgespiesst und angezündet!
Wir flambieren Ihnen unsere Spiesse direkt am Tisch**

Rindfleischspieß „Abendrot“

Zartes Entrecôtefleisch wird am Spieß gebraten. Serviert mit feiner Pfefferrahmsauce, **BIO** Gemüse und **Bio**-Maisgalletten

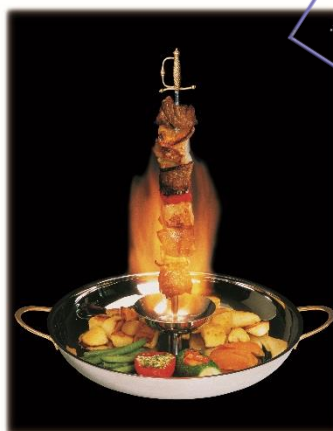


CHF 41.50

Exotischer-Pouletspieß

Mit **Bio**-Peperoni aufgespiesste CH-Pouletbruststreifen Goldgelb gebraten, dazu feine **Bio**-Peperonirahmsauce, **Bio**-Gemüse garnitur und Rucola-Weissweinsrisotto

CHF 38.50



NEU!
Flambi-Spieß
Spezialität
exklusiv im Raten!

Abends ab Sonnenuntergang erhältlich !

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



RESTAURANT RATEN

Neu mit Bio-Schwein vom Ueli-hof

	klein	
BIO Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“ Schweinssteak gratiniert mit unserem hausgemachten Kräuterbutter (Margarine enthalten), dazu servieren wir Regio- frites und Bio -Gemüse		CHF 33.50
BIO Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“ mit Candadou-Frischkäsefüllung in Schweizer Schinken gehüllt, Regio-frites und saisonalem Bio -Gemüsebouquet		CHF 36.50
BIO Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen Mit Butternudeln und saisonalem Bio -Gemüsebouquet		CHF 32.50
BIO Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener-Art“ Mit Regio-frites aus der Zentralschweiz und saisonalem Bio - Gemüsebouquet	CHF 29.50	CHF 33.50

Schweizer Poulet

CH-Pouletbrust „Albula“ gefüllt mit Ricotta und Dörrtomaten an Bio -Peperronirahmsauce Rucola-Weissweinsrisotto und Bio -Sommergemüsebouquet	CHF 28.50	CHF 32.50
CH-Pouletbrust „Bernina“ mit Bio Gemüse, Peperronirahmsauce und Bio -Bramata Maispolenta	CHF 28.50	CHF 32.50
CH-Pouletbrust „Försterliebi“ serviert mit Pilzrahmsauce, Bio -Gemüsebouquet und Tagliatellennudeln	CHF 28.50	CHF 32.50

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



RESTAURANT RATEN

Schweizer Fisch

„The Daily Paper“	CHF 29.50	CHF 33.50
Hausgemachte Lachs-Forellenknusperli Serviert mit Regio-frites im peppigen Chörbli mit Bio- Gemüseschale und Bio- Zitronenstern		
„Lachsforellen-Knusperli“ hausgemacht mit Grünem BIO Sommerblattsalat mit Ruccola, hausgemachte Sauce Tartar	CHF 25.50	CHF 29.50

Sommer-Burger

Lammhamburger vom „Ybriger Weidelamm“ mit Zwiebelringe, Essiggurke, Bio -Tomaten und gebratenem Speck, Cocktail- und Tartarsauce, serviert mit Regiofrites aus der Zentralschweiz	CHF 33.00
--	-----------

 Vegiburger mit Sonnenblumenhacktaler Essiggurke, Bio -Tomaten, Zwiebelringe, Cocktail- und Tartarsauce, serviert mit Regiofrites	CHF 31.00
---	-----------

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 Uelihof
Poulet aus der Schweiz, Wurstwaren aus der Schweiz



Herkunft Fisch: Lachsforelle 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
inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Lieber Gast

NEW

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.

NEW

Bitte beachten sie dabei, unser **Angebot** ist reichhaltig und **gross**. Wir sind Ihnen deshalb **dankbar**, wenn sie bei **grossem Gästeaufkommen**, vor allem an **Sonn- und Feiertagen** keine **Menüänderungen** anbringen.

Während der Woche und wenn immer machbar erfüllen wir aber gerne **Ihre Wünsche**, erlauben uns dafür einen **Zuschlag** von 10-15% zu verrechnen. –

Wir danken für Ihr Verständnis!

Ihr Gastgeber-Team
Iwan Iten

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