

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



- 100% Naturstrom von der WWZ (aus Lorzenstrom und Schweizer Wasserkraft)
- 10 % Sonnenenergie aus dem Aegerital
- ca. 18% eigener Sonnenstrom

... 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*



**Weisse Champignonsuppe**  
mit Rahmhaube und Bärlauchcroutons

CHF 10.50



**Vegane Knoblauchsuppe**  
mit Bärlauchcroutons



CHF 10.50

**Bouillon natur**  
**Bouillon mit Ei**

CHF 6.00  
CHF 7.50

*Salatigs . . . wills früsch macht!*

**Linsensalat mit Bärlauch-Käsebrötli**  
mit Cipolotti, Champignon und Bärlauch, dazu serviert ein  
Geissenkäse-Bärlauchbrötli

Gluscht/Vorsp.  
14.50

Hauptgang  
22.50



**Bunter Blattsalat** mit gerösteten Kernen

CHF 10.00



**Gemischter Salat**  
mit frischen Haussalaten und Kernen garniert

CHF 13.00



**Spinatsalat „Bauernart“**  
an Bärlauchvinaigrette, Ei, Brotcroutons und  
gebratenem Speck

CHF 13.50

CHF 22.50



**Spinatsalat „Springtime“**  
an Italienne-Dressing, mit Rauchforellenstreifen  
(Forellenzucht Spielhofer in Cham)

CHF 14.50

CHF 23.50



**Spinatsalat „Diva“**  
An French-Dressing mit Frühlingszwiebeln,  
Champignons, Cherrytomate, serviert mit  
Geissenkäse-Bärlauchbrötli

CHF 13.50

CHF 22.50

**Spielhofers Rauchforellenteller** (Cham)  
garniert mit Salatbouquet, Linsensalat,  
Meerrettichschaum, Kapern und Toast

**CHF 18.50**

**CHF 26.50**

***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
<b>Frühlingshafter Bärlauch-Nudeltopf</b> Feine Tagliatelle-Nüdeli an hausgemachter Bärlauchpesto-rahmsauce mit Cipolotti, Cherry, Parmesanchips und dazu ... (wählen Sie selber)	CHF 20.50	CHF 24.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>würzige CH-<b>Pouletstreifen</b></li> <li>mit SwissPrime <b>Rindfleischstreifen</b> </li> <li>mit Gemüsespiess (Vegi)</li> </ul>	CHF 8.00 CHF 9.50 CHF 6.00	CHF 8.00 CHF 9.50 CHF 6.00
 <b>Tagliatelle „Florentin“</b> an würziger Gorgonzolarahmsauce mit jungem Blattspinat, garniert mit frittierten Cherrytomaten	CHF 20.50	CHF 24.50
<b>Linsenrisotto „Mona Lisa“</b> mit Cipolloti, Spinat, Cherrytomaten, Parmesanchips, und dazu ... (wählen Sie selber)	CHF 20.50	CHF 24.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>würzige CH-<b>Pouletstreifen</b></li> <li>schmackhafte <b>Rindfleischstreifen</b> </li> <li>mit Gemüsespiess (Vegi)</li> </ul>	CHF 8.00 CHF 9.50 CHF 6.00	CHF 8.00 CHF 9.50 CHF 6.00
 <b>Vegane Hausgemachte Sonnenblumen-Gemüsehacktäschi</b>  Mit Tomatensauce, Pilawreis und Brokkoligemüse (o.Butter)	CHF 20.50	CHF 24.50
 <b>Frühlings-Kartoffelrösti</b> mit Bärlauch, Cipolotti, Frühlingsgemüse, jungem Spinat, überbacken mit Bärlauch-Geissenkäse aus Dallenwil/NW	CHF 20.50	CHF 24.50
<i>Gmüesigs . . . für d'Linie</i>		
 <b>Bunter Gemüseteller „Vrenelis Gärtli,“</b> Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit knusprigen Röstikroketten und Pilzrahmsauce	CHF 24.50	CHF 28.50
 <b>Hausgemachter Linsenhackbraten</b> an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle-Butternudeln und saisonalem Gemüsebouquet	CHF 22.50	CHF 26.50
 <b>Buntes Gemüseragout „Firence“</b> an Gorgonzolarahmsauce mit Rahmhaube, Pilawreis, Saisongemüse, garniert mit Parmesanchips und frittierte Chrerrytomaten	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 knusprige Röstikroketten

CHF 41.50

*R*

**„Pouletspieß „Sonnenberg“**

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

CHF 38.00

*R*

**Bio-Gemüsespieß**

Mit regionalem Saisongemüse am Spieß flambiert an Gorgonzolarahmsauce mit knuspriger Rösti serviert

CHF 34.00



**Flambi-Spieß**  
Spezialität  
exklusiv im Raten!

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






RESTAURANT RATEN

Vom **BIO** Schwein

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



 *Schweizer Poulet*

	<b>Schweizer Pouletbrust „Försterliebi“</b>	kl. Portion CHF 27.50	Hauptspeise CHF 31.50
Mit Pilzrahmsauce, dazu ein Gemüsebouquet und knusprige Röstikroketten			
	<b>Gefüllte Pouletbrust „Weissenstein“</b>	CHF 27.50	CHF 31.50
Zarte Pouletbrust mit Ricotta und Pesto gefüllt an Gorgonzolarahmsauce, serviert mit Gemüse und Tagliatelle.			
	<b>Schweizer Pouletbrust „Äplersegen“</b>	CHF 27.50	CHF 31.50
im Speckmantel gebraten, überbacken mit Bärlauch-Geissenkäse, Butterrösti und Gemüsebouquet			

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





## RESTAURANT RATEN

### *Fisch*

	Kl. Portion	Hauptspeise
<b>Fischknusperli „The Daily Paper“</b> Cham/ZG Gebackene Lachsforelle und Regio-frites serviert im peppigen Chörbli mit Gemüseschale und Zitronenstern	CHF 27.50	CHF 31.50
<b>„Spielhofers“ Lachs-Forellenfilet</b> Cham/ZG gebraten, in Kräuterbutter geschwenkt, mit Pilawreis, Spinat, Cherrytomaten und Mandel-Brokkoli	CHF 29.50	CHF 33.50
<b>Lachsforellen-Knusperli mit Salat,</b> mit hausgemachter Sauce Tartar	CHF 22.50	CHF 26.50

### *Lamm*

<b>„Ybriger“ Lammragout-Eintopf</b> im Knoblauch-Salbeijus geschmortes Lammragout (aus dem Ybrig/SZ) mit Gemüse, Rösti, frittierte Cherrytomaten serviert im Gusseisenplättli	CHF 35.00
--	-----------

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.-)

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.