

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.

Das ist nicht immer einfach,
aber einfach der richtige Weg!

- **Bio-Gemüse und Salat** (wenn immer möglich aus dem Aegerital (Fam. Grab-Von-Reding))
- **100% Bio-Schweinefleisch** (Ueli-Hof, Ebikon)
- 100% Schweizer Rindfleisch aus SwissPrimGourmet
- 100% Poulet und Fisch aus der Schweiz
- 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. 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. MwSt.



RESTAURANT RATEN

Chnusprigs zum Aabiise



Hausgemachte Bärlauchbrötli
Gratinierte Butter auf heller Baguettescheibe

CHF 6.50
(1/2 Port.)

CHF 11.50
(1/1 Port.)

Suppigs zum iheize



Kartoffelsuppe mit Bärlauchpesto
mit Einsiedler Rahmhaube und Kräutercroutons

CHF 10.50



Vegane Weisswein-Champignonsuppe
mit Kräutercroutons



CHF 10.50

Bouillon natur
Bouillon mit Ei

CHF 7.00
CHF 8.50

Salatigs . . . wills früsch macht!

Vorspeise

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, Kräutercroutons und
Bärlauch-Geissenkäsesplitter

CHF 13.50

CHF 24.50



Spinatsalat „Springtime“
an Pistazienvinaigrette, frittierte
BIO-Champignon

CHF 13.50

CHF 23.50

Frühlingshafter Schüsselsalat

(ab 2 Pers.)

In der Glasschüssel serviert mit Ei,
gebratenem Speck, Bärlauch Geisenkäse
und frittierten BIO-Champignons

CHF 14.50

(pro Pers.)

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



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



RESTAURANT RATEN

Kreatives mit Linsen, Nudeln & Reis . . .

Gluscht-Portion Hauptspeise

Frühlingshafter Bärlauch-Nudeltopf

CHF 20.50 CHF 24.50

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

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

CHF 8.00 CHF 8.00
 CHF 9.50 CHF 9.50
 CHF 6.00 CHF 6.00



Tagliatelle „Florentin“

CHF 22.50 CHF 26.50

an würziger Gorgonzolarahmsauce mit jungem Blattspinat, garniert mit frittierten Cherrytomaten



Vegane Hausgemachte



Haferflocken-Gemüsehacktäschli

CHF 22.50 CHF 26.50

Mit Spargeln, Chamignon, Cipolotti, Rüebl
an Weissweinkräutersauce, Pilawreis und Brokkoligemüse



Planted Chicken «Züri-Art»

CHF 23.50 CHF 27.50

Geschnetzelt aus Erbsenprotein an Weisswein-Kräuterrahmsauce mit Pilawrei, Frühlingsgemüse



Gmüesigs . . . für d'Linie

Bunter Gemüseteller „Vrenelis Gärtli„

CHF 24.50 CHF 28.50

Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Frühlingskartoffeln und Weisswein-Kräuterrahmsauce



Hausgemachter Rosmarin-Linsenhackbraten

CHF 22.50 CHF 26.50

Mit jungem Bärlauchan, Frühlingszwiebeln, an Pilzrahmsauce mit Frühlingskartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet



Rösti-Pastetli «Chalet-Suisse-Style»

CHF 23.50 CHF 27.50

Gefüllt mit Gemüseragout an Bärlauchsauce im Pilawreisring, frittierte Cherrytomaten



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



RESTAURANT RATEN

**Unsere Spezialität:
Fleischspiesse - aufgespiesst und angezündet!**

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

	Mittags	Abends (am Tisch flambiert)
R Rindfleischspieß „Abendrot“ 	CHF 39.50	CHF 41.50
Zartes Entrecôtefleisch wird am Spiess gebraten. Dazu servieren wir unsere Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur und Frühlingkartoffeln		
R „Pouletspieß „Sonnenberg“	CHF 37.00	CHF 38.00
Pouletbruststreifen werden abwechslungsweise mit Peperoni aufgespiesst und auf dem Grill schonend gebraten, dazu servieren wir Gemüseplatte, Pilzrahmsauce und Pilawreis		
Lammspieß «Roggenstock»	CHF 37.00	CHF 39.00
Zartes Lammnierstück mit Peperoni und Zwiebeln am Spiess gebraten, serviert mit Gemüseplatte, Frühlingkartoffeln und Pfefferrahmsauce		



Flambi-Spiess
Spezialität
exklusiv im Raten!

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



RESTAURANT RATEN

Vom **BIO** Schwein

BIO-Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“ CHF 32.50
Schweinssteak gratiniert mit hausgemachtem Kräuterbutter, dazu Pommes-frites und Gemüsebouquet

BIO-Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“ CHF 38.50
mit **Candadou-Frischkäsefüllung** in Schweizer Schinken gehüllt, Pommes-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 Pommes-frites und saisonalem Gemüsebouquet



Schweixer Poulet

 **Schweizer Pouletbrust „Försterliebi“** kl. Portion CHF 27.50 Hauptspeise CHF 31.50
an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und feine Röstikroketten

 **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
Gefüllt mit Ricotta und Bärlauch, dazu Frühlingkartoffeln und Gemüsebouquet, Weissweinkräuterrahmsauce

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



RESTAURANT RATEN

Fisch

	Kl. Portion	Hauptspeise
Fischknusperli „The Daily Paper“ Cham/ZG Gebackene hausgemachte Lachsforelle-Knusperli und Pommes-frites 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

Lammnierstück „Frühlingszart“ Rosa gebraten in Tranchen geschnitten an Balsamico-Honigsauce mit Gemüseblatte, Frühlingskartoffeln, 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 Ueli-Hof, Ebikon
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. 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. MwSt.