

Herzlich Willkommen!



...schön Sie bei uns
zu haben!

R

RESTAURANT RATEN

Lieber Gast



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

Neu verwenden wir

- **90% Schweizer Winter-Gemüse**
(z.T. aus dem Aegerital (Fam. Grab-Von-Reding))
- **100% Bio-Schweinefleisch** (Ueli-Hof, Ebikon)
- 100% Schweizer Fleisch
- 100% Regio-Frites aus der Zentralschweiz
- 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.

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

Dazu servieren wir Ihnen unsere
knusprigen **Regio-frites**.



CHF 45.00

Neu mit Schweizer Fleisch von



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

Chnusprigs zum Aabiise



Hausgemachte Knoblauchbrötli
auf hellen Brotscheiben (3 Stk)

CHF 5.50
(3 Stk)

CHF 9.50
(6 Stk)

Suppigis zum Theize



Randen-Apfelsuppe
...die herzhaft, schmackhafte Saisonsuppe

CHF 10.50



Kartoffelmerrettich-Suppe
...die frische Saisonsuppe

CHF 10.50

Bouillon natur
Bouillon mit Ei

CHF 6.00
CHF 7.50

Salatigs ... wills fräsch macht!



Bunter Blattsalat
mit gerösteten Kernen

Vorspeise Hauptgang

CHF 10.00



Kleiner Gemischter Salat
mit frischen Haussalaten und Kernen garniert

CHF 13.00

Nüsslisalat „Gabriel“
an Erdnussvinaigrette mit sautierten Apfelschnitzen
und Pouletstreifen

CHF 14.50 CHF 22.50

Nüsslisalat „Sankt Peter“
an Erdnussvinaigrette, garniert mit Orangenfilet
und Rohschinken

CHF 15.50 CHF 23.50



Nüsslisalat „Mimosa“
...traditionell, mit gehacktem Ei an hausgemachter
Frenchdressing-Sauce

CHF 13.50 CHF 19.50

Nüsslisalat „Rustico“
mit Speck und Ei an French-Dressing

CHF 14.50 CHF 22.50



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

Makronen & Nüdeligs . . .



Safrannudel-Pfanne „Pilatusblick“

An Safranrahmsauce mit Weinbeeren, Apfel, Federkohlgemüse aus der Region

Gluscht-
Portion

CHF 22.50

Hauptspeise

CHF 26.50

Safrannudeln „Titlisblick“

An Safranrahmsauce mit Kartoffeln, Speck und Rauchlachsforelle

CHF 22.50

CHF 26.50



Nudeltopf „Florentin“

mit Federkohl und Blauschimmelkäse garniert mit Schlagrahmhaube

CHF 21.50

CHF 25.50

Gmüesigs, Linsen & Tofu . . . für d'Linie



Bunter Gemüseteller aus „Vrenelis Gärtli,“

Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Kartoffelgratin aus Zuger Bio-Kartoffeln und Pilzrahmsauce

CHF 24.50

CHF 28.50



Vegetarischer hausgemachter Linsenbraten (Winter Vegi-Hit)

... serviert mit Safrannudeln und winterlichem Federkohlgemüse aus der Region

CHF 23.50

CHF 27.50



Haferflocken-Hacktäschli „Zauberberg“ (Vegan)

gebraten an Safrankräutersauce, serviert mit Pilawreis, Saisongemüse

CHF 22.50

CHF 26.50



Rauchtofuspiess „Chämiloch“ (Vegan)

Mit Safrankräutersauce, Pilawreis und saisonalem Gemüsebouquet

CHF 24.50

CHF 28.50

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



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

**Unser Spezialität: Unsere Fleischspiesse - Aufgespiesst und angezündet!
Wir flambieren Ihnen unsere Spiesse direkt am Tisch**

R CH-Rindfleischspieß „Abendrot“
Zartes Entrecôtefleisch „neu SwissPrimGourmet“
wird am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere Sauce
Béarnaise, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin aus Zuger
Bio-Kartoffeln



CHF 41.50

R Pouletspieß „Chicken Hill“
Pouletbrust-Würfel wird mit Peperoni und Zwiebeln am
Spieß gebraten, serviert mit Calvadosrahmsauce,
Gemüse garnitur und Pilawreis

CHF 38.00

R „Zigeuner“ Rauchtöfu-Spieß (Vegi)
mit Peperoni und Zwiebeln am Spieß gebraten, serviert
mit Kartoffelgratin aus zuger Bio-Kartoffeln, saisonalem
Gemüsebouquet und Safrankräutersauce

CHF 33.00



NEU!
Flambi-Spieß
Spezialität
exklusiv im Raten!



Nur Abends
ab Sonnenuntergang erhältlich !

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



Schwein

Neu mit **BIO** Schwein vom Ueli Hof

BIO-Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“

gratiniert mit unserer hausgemachten Kräuterbutter (mit Margarine), dazu servieren wir **Regio-** frites und Gemüse

CHF 32.50

BIO-Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“

mit **Candadou-Frischkäsefüllung** in Schweizer Schinken gehüllt, **Regio-** frites und saisonalem Gemüsebouquet

CHF 36.50

BIO-Schweinsrahmschnitzel mit CH-Pilzen

mit Tagliatelle-Nudeln und saisonalem Gemüsebouquet

CHF 27.50

CHF 31.50

BIO-Paniertes Schweinsschnitzel „Wienerart“

mit **Regio-** frites und saisonalem Gemüsebouquet

CHF 27.50

CHF 31.50

BIO-Schweinssteak «Calvados»

An Apfelcalvadosrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

CHF 32.50

Poulet *mit* **Schweizer-Poulet**



Pouletbrust „Schlossberg“

An Apfelcalvadosrahmsauce, Pilawreis, Gemüsebouquet

CHF 28.50

CHF 32.50



Zarte Pouletbrust „Försterliebi“

an Pilzrahmsauce, mit saisonalem Gemüsebouquet und knusprigen Tagliatelle

CHF 28.50

CHF 32.50

Fisch

Lachsforellenfilet „Elsässer-Art“

aus Spielhofer's Forellenzucht, Cham; pochiert zubereitet an Safrankräutersauce, serviert mit Federkohlgemüse, Mandel-Brokkoli und Pommes naturees.

CHF 32.50

CHF 36.50



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

Lamm

Lammvoressen „Colmar“

an Glühweinjus, haustournierte Pommes naturees,
buntes Saison-Gemüsebouquet

CHF 35.00

Rind

Rindfleischmedaillon „Mr. Gyr“

rosa gebraten an Glühweinjus
mit Safrannudeln und winterlichem Gemüsebouquet



CHF 39.00



Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Fleisch, hauptsächlich von der Dorfmetzgerei Schnidrig aus dem Klosterdorf Einsiedeln



Herkunft Fleisch: Rind aus der Schweiz, Lamm aus der Schweiz
Schwein aus der Schweiz, Poulet aus der Schweiz,
Wurstwaren aus der Schweiz, Wild aus Europa

Herkunft Fisch: Forelle aus Cham/Schweiz - Zuchtbetrieb

Wir sind Mitglied bei



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

Advents- Degustationsmenü

Wir empfehlen Ihnen unser fein abgestimmtes Adventsmenü als 4-Gänger oder als 3-Gänger.

Nüsslisalat „Sankt Peter“
an Erdnussvinaigrette, garniert mit Orangenfilet
und Rohschinken

Randen-Apfelsuppe
mit Schnittlauchrahmhaube

Rindfleisch-Medaillon „Mr. Gyr“
rosa gebraten an Glühweinjus
mit Safrannudeln und Gemüsebouquet

„Eisprinzessinnen“ Cocos-Tiramisu
mit Blue Curacaolikör und Chocolat Blanc Croquant,
Mandelgebäck und Schokogitter

CHF 74.00 (Menü komplett 4-Gang)

CHF 59.00 (ohne Dessert), CHF 62.00 (ohne Vorspeise)
CHF 65.00 (ohne Suppe)

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



Lieber Gast



Neu erlauben wir uns am weiss gedeckten Tisch einen **Couvertpreis für Brot und Gedeck von CHF 3.-/Pers. zu verrechnen** (→ dieser entfällt bei einer Mindestkonsumation von CHF 80.-/Per.)

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.