

Herzlich Willkommen!



...schön Sie bei uns  
zu haben!

**R**

**RESTAURANT RATEN**



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.



CHF 45.00

Neu mit Schweizer Rindfleisch



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



RESTAURANT RATEN

*Chnusprigs & Suppen*



**Hausgemachte Knoblauchbrötli**  
auf hellen Brotscheiben (3 Stk)

CHF 5.50  
(3 Stk)

CHF 9.50  
(6 Stk)

*Suppigis zum iheize*



**Kürbiscrèmesuppe**  
...mit einem Schuss Kürbiskernenöl und  
Rahmhaube

CHF 10.50



**Vegane Wirzsuppe «Hausfrauen-Art»**

CHF 9.50

**Bouillon natur**

CHF 6.00

**Bouillon mit Ei**

CHF 7.50

*Vorspeisen*



**Bunter Blattsalat**  
mit gerösteten Kernen

Vorspeise  
CHF 09.00

Hauptgang



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

CHF 11.00



**Lisel's Herbstsalat**  
an Brombeerenvinaigrette mit sautierten  
lauwarmen Schweizer Mischpilzen, Nüssen,  
Trauben und Feigenfrüchten

CHF 13.50

CHF 24.50

**„Pilzfraueli“-Salat**  
Grüner Salat an French Dressing mit sautierten  
Schweizer Mischpilzen, Specklardon und  
gehacktem Ei

CHF 13.50

CHF 24.50

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

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






## RESTAURANT RATEN

### *Goldene Herbstfrüchte*

	Gluscht- Portion	Hauptspeise
 <b>Kürbisrisotto mit Waldpilzen „Forester-Style“</b> garniert mit Rotkraut, glasierten Marroni und Kernenmixkrokant	CHF 20.50	CHF 24.50
 <b>Hausgemachter Marroni-Hackbraten</b> Vegi-Hackbraten aus Marroni, Hasel- und Baumnüssen und einer Kräuter-Pilzfarcie in der Cakeform gebacken, serviert mit Pilzrahmsauce, Herbstgemüse und Pommes Williams	CHF 24.50	CHF 28.50
 <b>Tagliatelle „Herbstgold“</b> an Pilzrahmsauce mit Marroni, Herbstgemüse, sautierten Mischpilzen, Trauben, Feigenfrüchten und Nüssen garniert	CHF 24.50	CHF 28.50

### *Gemüse- & Vegigerichte*

 <b>Bunter Gemüseteller aus „Vrenelis Gärtli,“</b> Reichhaltiges saisonales Gemüsebouquet mit Mischpilz-Kürbisrisotto, Kernenkrokant und Pilzrahmsauce	23.50	CHF 27.50
 <b>Nudeltopf „Florentin“</b> Tagliatelle-Nudeln an Gorgonzola-Rahmsauce und Spinat	20.50	24.50
 <b><i>Vegane</i> Hausgemachte Sonnenblumenhacktaler</b> Goldgelb gebraten an veganer Pilzrahmsauce mit Kürbis- und Wirzgemüse und Pilawreis	23.50	27.50

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



RESTAURANT RATEN

**HIT: Unsere Fleischspiesse  
Aufgespiesst und angezündet!**

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

**R**

**Rindfleischspieß „Abendrot“**

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



CHF 39.50

**R**

**Wildspieß „Weidmann's Heil“**

Gemischter Wildspieß mit Reh- und Hirschfleisch wird mit Peperoni und Zwiebeln am Spieß gebraten. Dazu servieren wir unsere Dörrzwetschgensauce und herbstliches Gemüse und hausgemachte Spätzli

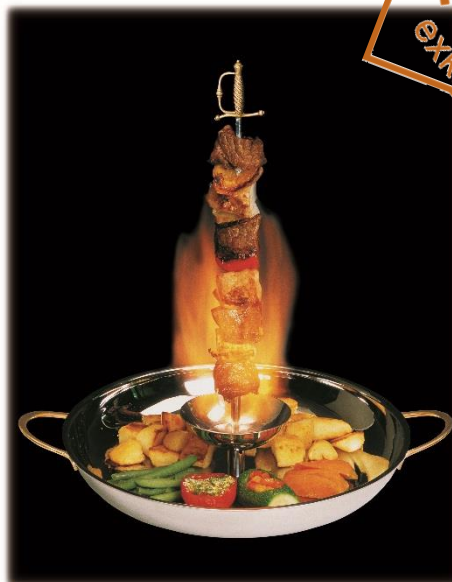
CHF 42.50

**R**

**CH-Pouletspieß „Fantasia“**

zartes CH-Pouletbrustfleisch am Spieß mit Peperoni gebraten, serviert mit Preiselbeerensauce, reichhaltigem Gemüsebouquet und Pilawreis

CHF 36.50



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

Ab Sonnenuntergang erhältlich !

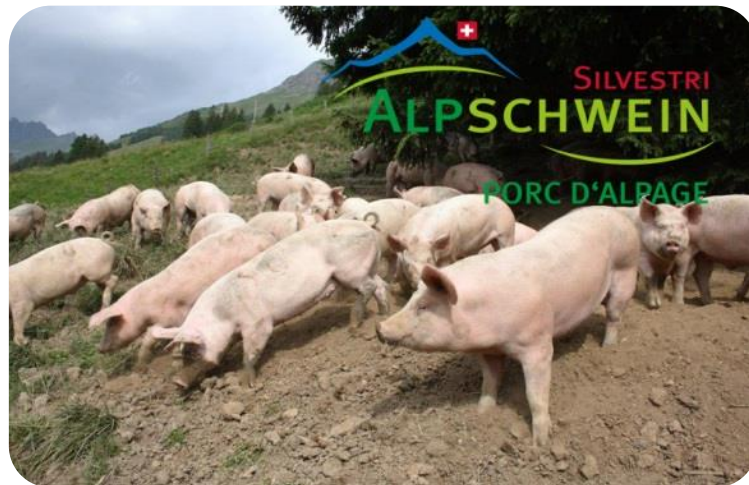
**... mit Aussicht geniessen**  
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



RESTAURANT RATEN

Nur für kurze Zeit erhältlich  
"Alpschwein" von verschiedenen Ostschweizer Alpen

Probieren sie unser Edelschwein und unterstützen sie die tierfreundliche,  
naturnahe Alp-Aufzucht mit 100 Tage Sömmerung.



*Vom Alpschwein . . .*

**Schweinssteak Kräuterbutter „Maison“**

Schweinssteak gratiniert mit unserem hausgemachtem  
Kräuterbutter (Margarine enthalten), dazu servieren wir  
Regiofrites und saisonales Gemüse



CHF 32.50

**Schweinscordonbleu „nach Art des Hauses“**

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



CHF 36.50

**Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen**

Mit Butternudeln und saisonalem  
Gemüsebouquet



CHF 31.50

**Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener-Art“**

mit Regiofrites von der Zentralschweiz und saisonalem  
Gemüsebouquet



CHF 31.50

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



## RESTAURANT RATEN

### *Poulet*


**CH-Pouletbrust „Försterliebi“** CHF 28.50 CHF 32.50  
mit Pilzrahmsauce, dazu ein Gemüsebouquet  
und knusprige Pommes Williams

**CH-Pouletbrust „Schloss Hertenstein“** CHF 28.50 CHF 32.50  
Gespickt mit Dörrzwetschgen an Birnen-Honigsauce, serviert  
mit Gemüsebouquet und Pommes Williams

### *Fischi 'x*

**Fischknusperli im Chörbli „The Daily Paper“** CHF 29.50 CHF 33.50  
Hausgemachte **Lachsforellen**-Knusperli mit Regiofrites  
serviert im peppigen Chörbli mit Gemüseschale und  
Zitronenstern

**Lachsforellknusperli mit grünem Salatbouquet** CHF 24.50 CHF 28.50  
Mit Sauce Tartar und Blattsalat garniert

Herkunft Fleisch: Rind aus der Schweiz,   
Bio- und AlpSchwein aus der Schweiz  
Poulet aus der Schweiz, Wurstwaren aus der Schweiz,  
Wild aus Europa

Herkunft Fisch: Lachsforellen aus Cham/Niederwil ZG

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



Wir beziehen 100%  ...der Umwelt zuliebe!

Wir sind Mitglied bei



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



RESTAURANT RATEN

Lieber Gast



Wir erlauben uns am weiss gedeckten Tisch einen **Couvertpreis für Brot und Gedeck von CHF 3.- (pro Pers.)** 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.