



Mistchratzerli

Schweizer Wochen



...mit Aussicht geniessen

Restaurant Raten, Ratenstrasse, 6315 Oberägeri

www.restaurant-raten.ch

inkl. 7.7% MwSt.



Mistchrätzerli „Ticino“

Das temperamentvolle *Pollo* nach Tessiner Art mit Salbei und Rohschinken geschmückt, begleitet von Weissweinsrisotto als Beilage

CHF 36.50



Mistchrätzerli „Wallis“

Das feenhafte, schmackhafte mit viel Rosmarin und in Butter geschwenkte Tomatenwürfeli, dazu Polentenschnitte, die wir mit Walliser Raclettekäse gratinieren

CHF 36.50



Mistchrätzerli „Thurgau“

Das mit der süssen Begleitung, caramelisierte Apfelschnitze und Rosinen im Stil der Thurgauer, dazu knusprige Röstikroketten

CHF 37.50



Mistchrätzerli „Appenzell“

Das bodenständige mit Appenzeller-Chäs-Tschoppe, in verquiritem Ei getränkt und mit rezentem Appenzeller Käse angebratene Brotwürfeli nach altem appenzeller Rezept und Pilzrahmsauce zum „tunggen“

CHF 37.50



Mistchrätzerli „Solothurn“

Das Knusprige mit in Bierteig gebackenen Zwiebelringen

CHF 35.50



Mistchraterli „Bern“

Das *Gmüesige* an Thymianjus mit glasiertem buntem Gemüse als Beilage erinnernd ans Berner Seeland; dazu knusprige Krokette

CHF 37.50



Mistchraterli „Zug“

Und zu guter letzt, unser knuspriges Berg-*Güggeli* mit hauseigenem gratiniertem Kräuterbutter als Beilage, so wie es der Chef am liebsten mag, dazu passend Regio-frites aus der Zentralschweiz.

CHF 38.50



Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Unsere Mistchraterli beziehen wir von der Metzgerei Schnidrig in Einsiedeln und werden nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet.

Um Ihnen die Wartezeit von ca. 30 Min. etwas zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen eine Vorspeise (im Preis nicht inbegriffen) Ihrer Wahl