

Speisen

Hausgemachten Suppen warm und kalt

Gazpacho Rüeeggisbärger Art 11
kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken
Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein und Olivenöl
erfrischend kalt und spannend serviert

Tomatencremesüpli 11
mit Rahm und Blätterteigstängeli

Salate

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings
Viva Dressing French, **Waldbeer Dressing** oder **Honig-Senf dressing**

Verschiedene Sommer Blattsalat mit Croutons 10

Gemischter Salat 14
mit Mais, Rübli, Zucchini, Sellerie, Weisskabis und Sommerblattsalate

Grosser bunter Salatteller 20
mit Mais, Rübli, Zucchini, Sellerie, Weisskabis und Sommerblattsalate

Alle reden immer von Burrata und Mozzarella 15
Wir haben regionalen Frischkäse vom Dorf
mit Cherry Rispen Tomaten und eines unserer Dressings

Vorspeisen oder zum teilen

Melonen mit Landrauchschinken 16

Warmer Ziegenkäse auf Blätterteig Boden mit Zwiebelkonfi 11

Mallorquinische Bruschetta 2 Stück 11

Fingerfood Plättli mit Zaziki
mit Mozzarella Sticks, Zwiebelringe und mit Frischkäse gefüllte Paprika je 2 Stück 14

Möchten Sie von unserer VIVA Salatsauce
kaufen? 5dl CHF 8.50

Gantrisch 2176m

Kalte Küche

Beefsteak-Tatar *Viva Style*
mit geröstetem Brot und Butter

32
½ 26

Roastbeef Teller
mit buntem Sommerblattsalat und hausgemachter Tartarsauce

29

Fleischlose Gerichte

Pilz Pastetli gefüllt mit Waldpilzsauce

25

Unser Sommer Risotto

mit Limetten Mascarpone und Edamame
verfeinert und garniert mit Käsesplitter vom Grana Padano

26

Unsere Sommer Pasta

Saccotini ai Funghi
an Tomaten-Trüffelsauce, Grana Padano-Käse

26

Traditionelles

Nicht weg zu denken
Schweinsrahmschnitzel *Viva Style*
an sämiger Pilzrahmsauce, Pfirsich und Rahm

½ 26 30

Ein Muss. Das Schweizer Nationalgericht
Cordon Blue vom Schwein 300gr
mit feinem Vorderschinken und Käse
Sommer Grillgemüse

36

Seit jeher ein Renner im Viva
Rindszunge an feiner Kapernsauce
dazu normalerweise Kartoffelstock

½ 24 28

Der Legendäre
Hausgemachter Rüeeggisbärger-Hackbraten
seit Jahren produziere ich meinen Hackbraten mit auserlesenen Zutaten selbst und nach immer gleichem Rezept.
Dazu gehört unsere aus 7 Sorten zubereitet Pilzrahmsauce,
Sommer Grillgemüse
und Beilagen nach Wahl

½ 27 31

Gantrisch 2176m

Feines vom Grill und Herd mit



Rindsfilet

mit flüssiger Kräuterbutter
und Sommer Grillgemüse



49

Heiss, scharf und fein

Rindsfiletwürfeli Spicy
an scharfer Chilirahmsauce



45

Beilagen: Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren von Gurzelen,
Kartoffelstock, Pommes Frites
und Röschtikroketten



Gantrisch 2176m

Fitnesssteller mit



Unsere gluschtigen Fitnesssteller sind mit
Rüebli-, Sellerie-, Mais-, Zucchini und Weisskabis
sowie sommerlichen Blattsalaten.
Melonenschnitt und hausgemachter Kräuterbutter
Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing
Viva Salatsauce (French), Waldbeeren-, oder Honig-Senf

mit Rindfilet Suisse Weidebeef SQB

49

mit Hohrücken Steak SQB am Knochen gereift

40

mit Schweine Schnitzel Suisse Garantie **ORIGINE®**

29

mit Honig Thymian Poulet Brust Bell Suisse

34

mit Schweins Cordon Bleu

feinem Vorderschinken und Käse

36

mit Rubigen Hof Lachsforellenfilet



36

mit knusprigen frittierten Rubigen Hof Fischknusperli

Hausgemachte Tartarsauce

32

mit Falafel Taschen vegan

29

Falafel (im Deutschen feminin oder neutral; arabisch فلفل) sind frittierte
Taschen aus pürierten Bohnen oder Kichererbsen, Kräutern und Gewür-
zen. Das Gericht stammt aus der arabischen Küche und ist vegan

Beilagen: Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren von Gurzelen
Kartoffelstock, Pommes Frites
und Röschtikroketten
Sommer Grillgemüse



4.50

6.50