



MENUVORSCHLÄGE

DAS GEDIEGENE LOKAL AN DER REUSS

RESTAURANT REUSSBRÜCKE S`EWIGLIECHTLI
RUTH & RICHI BRUDERER
8919 WERD – ROTTENSCHWIL

TEL. 056 634 11 20
FAX. 056 634 11 21
MAIL EWIGLIECHTLI@BLUEWIN.CH
WWW.EWIGLIECHTLI.CH

RUHETAG

SONNTAG AB 17.00H
BIS DIENSTAG 17.30H

DIESE AUSGABE ERSETZT ALLE FRÜHEREN MENU- VORSCHLÄGE
AB SEPT.2017

LIEBER GAST

HERZLICHE DANK FÜR IHR INTERESSE.
WIR FREUEN UNS, IHNEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN EINEN AUSZUG AUS
UNSEREM KULINARISCHEN ANGEBOT VORZUSTELLEN.

DIE AUFGEFÜHRTEN VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE, HAUPTGÄNGE UND DESSERT
KÖNNEN SIE INDIVIDUELL NACH IHREM GESCHMACK ALS MENU
ZUSAMMENSTELLEN.

UNSERE MENUVORSCHLÄGE BIETEN WIR FÜR GESELLSCHAFTEN
AB 10 PERSONEN AN.

AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN KANN NUR EINE SUPPE / SALAT
AUSGEWÄHLT WERDEN.

DENKEN SIE DARAN, DASS KINDER MEISTENS KEIN GANZES MENU BEWÄHLTIGEN.
WIR OFFERIEREN IHNEN FÜR DIE KLEINEN GÄSTE UNSERE MENU AUCH ALS
KINDERPORTION AN.

KLEINE BLUMENDEKORATIONEN UND KERZEN STEHEN IMMER AUF UNSEREN
RESERVIERTEN TISCHEN.
WÜNSCHEN SIE SICH EINEN BESONDEREN BLUMENSCHMUCK, BESORGEN WIR
GERNE EIN ARRANGEMENT BEIM FACHMANN, DENEN WIR IHNEN ZUM
SELBSTKOSTENPREIS VERRECHNEN.

FÜR VERLÄNGERUNG AB 24.00H VERRECHNEN WIR
FR. 80.- PRO STUNDE.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN SIND ALLE ROLLSTUHLGÄNGIG.

ALLE PREISE INKL. 8% MEHRWERTSTEUER
(PREISÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN)

RAUMANGEBOT

SÄLI:

MAX. 30 PERSONEN

RESERVATION DES GANZEN SÄLI AB MINDESTENS 20 PERSONEN

UNTER 20 PERSONEN PLATZIEREN WIR WEITERE GÄSTE
IM SÄLI, ODER MINIMUM UMSATZ FR. 2000.-

RESTAURANT:

50 PERSONEN + STAMMTISCH 7 PERSONEN 57 PERSONEN
GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT AB 50 PERSONEN

GARTENWIRTSCHAFT:

90 PERSONEN

KINDERSPIELPLATZ:

FÜR UNFÄLLE WIRD NICHT GEHAFTET

GROSSER PARKPLATZ:

FÜR AUTOS & CAR, DIREKT NEBEN DEM RESTAURANT STEHT ZUR VERFÜGUNG

ZAPFENGELD:

DAS ZAPFENGELD FÜR MITGEBRACHTE WEINE BELÄUFT SICH AUF
FR. 25.00 PRO FLASCHE

DESSERT:

FÜR SELBST MITGEBRACHTE DESSERT VERRECHNEN WIR
FR. 4.00 PRO PERSON

DAS ABBRENNEN VON FEUERWERKEN IST IN ALLEN RÄUMLICHKEITEN VERBOTEN.

ALLE UNSERE MENU SIND MIT SUPPE & SALAT BERECHNET.

VORSPEISEN KALT

HAUSPASTETE MIT SAUCE CUMBERLAND, SELLERIESALAT	FR. 16.00
LACHSTARTAR MIT TOAST & BUTTER GARNIERT	FR. 14.50
SCHINKENMOUSSE MIT TOAST & BUTTER GARNIERT	FR. 14.50
GERÄUCHTE FORELLE MIT TOAST & BUTTER GARN.	FR. 17.50
CREVETTENCOCKTAIL « CALIPSO » TOAST & BUTTER	FR. 14.00
BEEFSTEAK TARTAR, TOAST & BUTTER	FR. 14.50

VORSPEISEN WARM

SATAY – SPIESSLI (POULET) BUTTERREIS	FR. 16.00
CHAMPIGNONRAGOUT AUF TOAST	FR. 14.50
RAHMNUDELN MIT GERÄUCHTEM LACHS	FR. 16.50
EGLIFILETS GEBACKEN, SAUCE TARTAR, SALZKARTOFFELN	FR. 16.50
ZANDERFILETS MEUNIÈRE, AN SAFRANSAUCE, BUTTERREIS	FR. 18.50
RIESENCREVETTEN AN KNOBLAUCHSCHAUM, REIS	FR. 18.50
ZANDERKNUSPERLI, SAUCE TARTAR, SALZKARTOFFELN	FR. 18.50

**HAUSGEMACHTE SUPPEN INBEGRIFFEN
ZUM MENU FREI AUSWÄHLEN**

BOUILLON MIT FLÄDLI
BOUILLON MIT GEMÜSEEINLAGE
SELLERIECRÈMESUPPE
TOMATENCRÈMESUPPE
BROCCOLICRÈMESUPPE
AARGAUER RÜEBLISUPPE
SPARGELCRÈMESUPPE (SAISON)
STEINPILZCRÈMESUPPE (SAISON)
KÜRBISCRÈMESUPPE (SAISON)

**SALATE INBEGRIFFEN
ZUM MENU FREI AUSWÄHLEN**

GRÜNER BLATTSALAT
BLATTSALAT MIT SPECK & CROUTON
GEMISCHTER SALAT (ZUSAMMENGESTELLTE SALATE)
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA

*** BEI DEN MEISTEN MENU GIBT ES EINEN KLEINEN NACHSERVICE.**

VOM SCHWEIN (CH)

MENU 1 FR. 38.00

*** AARGAUER - ZWETSCHGENBRATEN**
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEBOUQUET

MENU 5 FR. 43.50

*** SCHWEINSFILET GANZ GEBRATEN**
AN DJION – SENFSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 2 FR. 39.50

SCHWEINS – KOTLETTBRATEN
AN BRATENJUS
POMMES RISSOLÉES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 6 FR. 43.50

SCHWEINSFILET – SPIESS
IM SPECKMANTEL
RAHMKARTOFFELN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 3 FR. 38.50

SCHWEINSHOHRÜCKENSTEAK
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 7 FR. 43.50

*** SCHWEINSFILETS GANZ GEBRATEN**
SAUCE CALVADOS MIT APFELWÜRFELN
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 4 FR. 42.00

*** SCHWEINSFILETS – PICCATA**
IN EI – KÄSEMANTEL GEBRATEN
WEISSWEINRISOTTO
GEMÜSEBOUQUET

MENU 8 FR. 39.50

SCHWEINSCORDON – BLEU
MIT BURESCHINKEN, GREYERZER
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

VOM KALB (CH)

MENU 9 FR. 39.80

RIZ CASIMIR
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
AN CURRYSAUCE
IM REISRING

MENU 13 FR. 43.50

KALBS – INVOLTINI « GEFÜLLT »
MIT ROHSCHINKEN & CANTADOU
POMMES RISSOLÉES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 10 FR. 43.50

KALBSCORDON – BLEU
MIT BURESCHINKEN & GREYERZER
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 14 FR. 42.50

*** KALBSBRATEN GLACIERT « LAFFE »**
MIT BRATENJUS
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 11 FR. 41.50

*** GESCHNETZETES KALBFLEISCH « ZÜRI »**
AN PILZRAHMSAUCE
BUTTERRÖSTI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 15 FR. 49.50

*** KALBSNIERSTÜCK GANZ GEBRATEN**
AN MORCHELRAHMSAUCE
BUTTERNUDELN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 12 FR. 49.50

KALBS - KOTLETTBRATEN VOM OFEN
MIT JUS
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 16 FR. 51.50

*** KALBSFILETS GANZ GEBRATEN**
AN ESTRAGONSAUCE
BREITE NUDELN
GEMÜSEBOUQUET

VOM RIND (ARGENTINIEN, CH,)

MENU 17 FR. 49.50

* **ROASTBEEF ROSA GEBRATEN**
MIT SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 20 FR. 43.50

* **RINDSSCHMORBRATEN RUNDER MOCKEN**
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEBOUQUET

MENU 18 FR. 43.50

* **RINDSTROGANOFF « MAISON » (HUFT)**
AN PAPRIKARAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 21 FR. 50.50

* **RINDSFILETS AM STÜCK GEBRATEN**
AN SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 19 FR. 53.50

* **LES DEUX FILETS (AUF 2 TELLER SERVIERT)**

SCHWEINSFILETS SAUCE CALVADOS
NUDELN
GEMÜSEBOUQUET

RINDSFILETS GANZ GEBRATEN
SAUCE BERNAISE
CROQUETTES
GEMÜSEBOUQUET

WIRD IN 2 GÄNGEN SERVIERT

MIT KALBSFILETS ANSTELLE
VON SCHWEINSFILETS + FR. 7.00

VOM LAMM (NZ)

MENU 22 FR. 45.50

*** LAMMNIERSTÜCK « TEUFELSART «**
AN BROTBRÖSELKNOBLAUCH
HAUSGEMACHTER KARTOFFELGRATIN
GEMÜSEBOUQUET

MENU 23 FR. 44.50

*** LAMMFILETS « PRIMAVERA «**
AN KNOBLAUCHSCHAUM
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

VOM POULET (CH)

MENU 24 FR. 38.50

POULETBRÜSTLI GRILLIERT
AN DJION – SENFSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 25 FR. 38.50

POULET – SPIESSLI GRILLIERT
AN KRÄUTERSCHAUM
POMMES FRITES
GEMÜSEBOUQUET

MENU 26 FR. 37.80

POULET- STROGANOFF
AN PEPPERONIRAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 27 FR. 37.80

POULET – GESCHNETZELTES « ZÜRI «
AN PILZRAHMSAUCE
BUTTERRÖSTI
GEMÜSEBOUQUET

MENU 28 FR. 37.80

POULET – GESCHNETZELTES « MADRAS «
AN CURRYSAUCE, MIT BANANEN
BUTTERREIS

FISCH AUS DEM SEE & MEER

MENU 29 FR. 39.50

ZANDERFILETS MEUNIÈRE
AUF EINEM GEMÜSEBEET
AN SAFRANSAUCE
SALZKARTOFFELN

MENU 30 FR. 38.50

EGLIFILETS MEUNIÈRE
MIT BLATTSPINAT
AN WEISSWEINSAUCE
BUTTERREIS

MENU 31 FR. 38.50

EGLIFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN
SAUCE TARTAR
BLATTSPINAT
SALZKARTOFFELN

MENU 32 FR. 39.50

FORELLENFILETS MEUNIÈRE
AN KRÄUTERWEISSWEINSAUCE
BLATTSPINAT
BUTTERREIS

MENU 33 FR. 38.50

POCHIERTES LACHSFILETS
AN WEISSWEINSAUCE
BLATTSPINAT
SALZKARTOFFELN

MENU 34 FR. 42.00

GEBRATENE RIESENCREVETTEN
AN KNOBLAUCHSCHAUUM
BLATTSPINAT
BUTTERREIS

MENU 35 FR. 38.50

ZANDERFILETS IM BIERTEIG GEBACKEN
SAUCE TARTAR
BLATTSPINAT
SALZKARTOFFELN

MENU 36 FR. 50.50

FISCHKARUSSELL 3 GÄNGE
FORELLENFILETS MEUNIÈRE
AN WEISSWEINSAUCE
BLATTSPINAT
BUTTERREIS

ZANDERFILETS GEBACKEN IM BIERTEIG
SAUCE TARTAR
SALZKARTOFFEL

EGLIFILETS IN BUTTER GEBRATEN
MIT SAUTIERTEN FRÜCHTEN
BUTTERREIS

VEGIMENU

MENU 37 FR. 30.50

REICHHALTIGER GEMÜSETELLER
MIT FRISCHEN GEMÜSEN
CROQUETTES

MENU 38 FR. 35.00

TOFU - STOGANOFF
AN PEPERONIRAHMSAUCE
BUTTERREIS
GEMÜSEBOUQUET

MENU 39 FR. 30.50

FRÜCHTE – CURRY
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
AN RASSIGER CURRYSAUCE
IM REISRING

MENU 40 FR. 35.50

EWIGLIECHTLI SPAGHETTI
AN RASSIGER PEPERONICINISAUCE
MIT RIESENCREVETTES

MENU 41 FR. 29.50

APFELMUES
ÄPLERMACCERONI
AN KÄSE – RAHMSAUCE

MENU 42 FR. 29.00

SPÄTZLIPFANNE
MIT FEINEM GEMÜSE
UND KÄSE ÜBERBACKEN

MENU 43 FR. 30.50

CRÊPES FLORENTINER
GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT
AN KÄSE – RAHMSAUCE
MIT VERSCH. GEMÜSEN

MENU 44 FR. 29.50

BREITE NUDELN
AN FEINER STEINPILZRAHMSAUCE
MIT FEINEM GEMÜSE
REIBKÄSE

SPEZIAL – MENU

MENU 45 FR. 85.00

FÜR FILETSLIEBHABER
7 GÄNGE

GRÜNER BLATTSALAT

ZANDERFILETS MEUNIÈRE
AN SAFRANSAUCE
BUTTERREIS

SCHWEINSFILETS « CALVADOS »
NUDELN
KLEINES GEMÜSE

SORBET NACH WAHL

LAMMFILET « PROVENCALE »
BUTTERREIS
KLEINES GEMÜSE

RINDSFILETS « BERNAISE »
CROQUETTEN
KLEINES GEMÜSE

ÜBERRASCHUNGS – DESSERTTELLER
(SURPRICE)

MENU 46 FR. 65.00

WINZERMENU
4 GÄNGE

BLATTSALAT MIT SPECK & CROUTON

PILZRAGOUT AUF TOAST

RINDSCHMORBRATEN RUNDER MOCKEN
AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEBOUQUET

ÜBERRASCHUNGS – DESSERTTELLER
(SURPRICE)

KINDERTELLER

OHNE SUPPE & SALAT

MENU 47 FR. 15.00

FISCHKNUSPERLI (ZANDER)
SAUCE TARTAR
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 48 FR. 15.00

SCHWEINSCHNITZEL PANIERT
RÜEBLI
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 49 FR. 15.00

SCHWEINSRAHMSCHNITZELI
AN PILZRAHMSAUCE
RÜEBLI
NUDELN
GLACESTENGEL

MENU 50 FR. 15.00

CHICKEN – NUGGETS
KETCHUP
RÜEBLI
POMMES FRITES
GLACESTENGEL

MENU 51 FR. 13.00

SPAGHETTI NAPOLI
AN TOMATENSAUCE
GLACESTENGEL

MENU 52 FR. 8.00

PORTION POMMES FRITES
MIT KETCHUP

EINFACHE & GUTE GERICHTE « EWIGLIECHTLI 89 19 WERD «
AB 10 PERSONEN, FÜR GRUPPEN & VEREINE 056 634 11 20

ZU ALLEN GERICHTEN IST EIN KLEINER MENUSALAT INBEGRIFFEN

* MIT STERN KEINEN SALAT INBEGRIFFEN

- 53) APFELMUES, G `HACKETS MIT HÖRNLI FR. 23.00
- 54) **SPAGHETTIPLAUSCH** MIT 4 HAUSGEMACHTEN SAUCEN FR. 24.50
BOLOGNESE, CARBONARA, TOMATENSAUCE, ARRABIATA,
- 55) EINTOPF « GROSSMUTTERART *
RINDSGULASCH MIT RÜEBLI UND KARTOFFELWÜRFELI FR. 24.50
- 56) **KALBHACKBRATEN** NACH ART DES HAUSES
KARTOFFELSTOCK, FRISCHES MISCHGEMÜSE FR. 26.00
- 57) **BERNERTELLER:**
SIEDFLEISCH, RIPPLI MAGER, SPECK, WURST
BOHNEN, SALZKARTOFFELN FR. 27.00
- 58) **SCHWEINS - GESCHNETZELTES** «ZÜRI «
NUDELN, ERBSLI & RÜEBLI FR. 24.50
- 59) **OFENFLEISCHKÄSE**
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT
AUF GRÜNEM SALATBLATT FR. 23.50
- 60) **HEISSER BURESCHINKEN**
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT
AUF GRÜNEM SALATBLATT FR. 24.50
- 61) **SCHWEINS – SCHNITZEL** PANIERT
POMMES FRITES, FRISCHES MISCHGEMÜSE FR. 25.50
- 62) **POULET – GESCHNETZLES** « MADRAS «
AN CURRYSAUCE , MIT ANANAS, IM REISRING FR. 23.50
- *63) **FITNESSTELLER** MIT VERSCH. SALATEN
POULETBRÜSTLI GRILLIERT FR. 25.50
- *64) **FITNESSTELLER** MIT VERSCH. SALATEN
FISCHKNUSPERLI (ZANDER) FR. 25.50
- *65) **SALATSCHÜSSEL** MIT GEBRATENEN POULETSTREIFEN FR. 23.00

DESSERT – ANGEBOT

WARMES SCHOGGIGUGELHÖPFLI MIT VANILLEGLACE	FR. 10.00
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE	FR. 10.00
APFELMUESCRÈME MIT ZIMTGLACE	FR. 9.80
ROTWEINZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACE	FR. 10.00
* HAUSGEMACHTE CARAMELKÖPFLI GARNIERT	FR. 9.00
* PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 10.00
* GEBRANNTÉ CRÈME « GROSSMUTTERART »	FR. 9.00
FRISCHER FRUCHTSALAT NATURE	FR. 9.80
FRUCHTSALAT MIT KIRSCH	FR. 12.50
* KIRSCHTORTE	FR. 8.50
* SCHWARZWÄLDERTORTE	FR. 8.50
* NOUGATTORTE GEFROREN	FR. 8.50
CHRISCHUECHE MIT EINEM TUPFEN RAHM	FR. 6.80
APFELCHUECHE MIT EINEM TUPFEN RAHM	FR. 6.80
* VACHERINGLACE PORT.	FR. 10.50
* ORANGENTRÄUMLI MIT BLUTORANGENSORBET	FR. 12.00
* BALLON ROSÉ DIE HERRLICHE ERFRISCHUNG	FR. 12.50
* ÜBERRASCHUNG – DESSERTTELLER (SURPRICE)	FR. 15.00

ALLE DESSERT MIT EINEM * MÜSSEN VORBESTELLT WERDEN

CHECKLISTE FÜR IHREN ANLASS	
FIRMA / NAME	
STRASSE	
PLZ , ORT	
E - MAIL ADRESSE, TEL.	
ANLASS:	
DATUM:	
GÄSTEZAHL ERW :	KINDER :
ANKUNFTSZEIT:	
ESSENSZEIT:	
GIBT ES EINEN APERO:	
PROSECCO, WEISSWEIN, JUS, MINERAL BIER, GEBÄCK	
MENU NR.	PREIS
KALTE VORSPEIEN:	
SUPPE:	
WARME VORSPEISEN:	
SALATE:	
HAUPTGERICHT:	
VEGI:	
KINDER:	
DESSERT:	
WEINE: WEISSWEINE	
ROTWEINE	
ANDERE GETRÄNKE	
KAFFEE	
LIQUEURS	
TISCHDEKO:	
BLUMEN & KERZEN STEHEN IMMER AUF UNSEREN RESERVIERTEN TISCHEN	
SPEZIAL DEKO ERWÜNSCHT?	
EINFACHE MENUKÄRTLI WERDEN VON UNS GESCHRIEBEN	
BEZAHLUNG:	
EC KARTE, POSTKARTE, ODER RECHNUNG	