

Speis & Trank



rudenturm.ch

052 685 13 44 / 079 291 50 21

Aperitifs

Campari / Cynar / Martini	16,5%	4cl	8.00
Campari Orange (Long Drink)			10.50
Wodka Martini			12.90
Espresso Martini			14.90
Gin Tonic			14.90
Apérol Spritz			14.90
Lillet Berry Spritz			14.90
Melon Spritz (saisonal)			14.90
Watermelon Red Spritz			14.90
Nana Spritz (Ananas)			14.90
Lavendel Royal			14.90
Sarti Pink Royal			14.90
Prosecco (Cüpli)			9.50
Champagner (Cüpli)			16.00
Champagner (Coppa)			28.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Aperitifs alkoholfrei

Orangensaft / Tomatensaft	6.00
Campari Orange	10.50
Apérol Spritz	14.90
Lillet Berry Spritz	14.90
Watermelon Red Spritz	14.90
Lavendel Royal	14.90
Gin Tonic	14.90

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Kalte Speisen

Salate

Saisonaler Blattsalat	8.50
Gemischter Salat (verschiedene saisonale Salate)	12.50
Salatteller	17.90
Salatteller mit Ei	19.30
Wurstsalat einfach	12.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst-Käsesalat	14.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.50

Kalte Plättli

Randenteller Coppa, Rohschinken, Salami, Fleischkäse, Speck und Käse	22.50
Speck am Stück	14.50
Buureschüblig	9.50

Alle kalten Speisen servieren wir mit unserem hausgemachten Brot
(*Unser Brot ist vegan, da wir keine tierischen Zutaten verwenden*)

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Warme Speisen

Fitnessteller Schweinschnitzel vom Grill, verschiedene saisonale Salate mit hausgemachtem Brot	250gr	28.90
Pouletflügeli im Körbli mit hausgemachtem Brot		19.50
Halbes Guggeli im Körbli mit hausgemachtem Brot		19.50
Schweinschnitzel ³ paniert nach "Wiener Art" mit Pommes frites (Paniermehl hausgemacht)	250gr	26.50
Portion Pommes frites		9.00
Portion saisonales Gemüse (gedämpft, Olivenöl)		14.50
Portion Süsskartoffel Pommes		16.00

Auf dem heissen Stein

Rinds-Entrecôte (Black Angus) mit Pommes frites	200gr	35.00
Lammfilet mit Pommes frites	200gr	43.90
Pouletbrüstli mit saisonalem Gemüse	200gr	36.90

Alle Gerichte in einer glutenfreien Version. Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Vegan

Planted Spiessli vom Grill mit Süsskartoffel-Pommes und Peperoni Sauce	28.90
Gefüllte Aubergine mit Planted und verschiedene saisonale Gemüse überbacken mit Pommes frites	26.90
Fitnesssteller mit Poulet Planted Brüstli vom Grill mit verschiedenen Salaten	28.90
Portion Pommes frites	9.00
Portion saisonales Gemüse (gedämpft, Olivenöl)	14.50
Portion Süsskartoffel Pommes	16.00
Gemüse vom Grill Zuccetti, Aubergine, Peperoni, Pleurotus	26.90
Pleurotus vom Grill	25.80

Alle Gerichte in einer glutenfreien Version. Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Weissweine ⁵

Löhniger Riesling-Silvaner
Weinbaugenossenschaft Löhningen 10cl 4.20 20cl 8.40 50cl 19.90

Sommerwind
Riesling-Silvaner / Weinbaugenossenschaft Löhningen 50cl 22.90

Cuvée
Weinbaugenossenschaft Löhningen 10cl 4.80 20cl 9.40 50cl 22.90

Gespritzter Weisswein 9.50

Roséweine ⁵

Federweisser
Pinot Noir / Markus Hedinger, Wilchingen 10cl 5.50 20cl 10.00 50cl 23.90

Rotweine ⁵

Huus Wii (7 dl Qualität) Pinot Noir Spätlese / Weinbaugenossenschaft Löhningen	10cl 4.80	20cl 9.40	50cl 22.90
Verführung Cabernet Noir / Weinbaugenossenschaft Löhningen			50cl 29.90
Primitivo Del Salento Don Abbondio			50cl 22.90

Flaschenweine ⁵

Aagne Pinot Noir Spätlese / aagne Weingut, Hallau			75cl 56.00
Dichterwii Pinot Noir Spätlese / Rötiberg, Wilchingen			75cl 51.00
Primitivo Senza Parole Amabile Salento			75cl 34.50
Primitivo Puglia IPG Trecenti Piccolo	10cl 7.00	20cl 14.00	75cl 33.00
Liano Sangiovese-Cabernet Sauvignon / Umberto Cesari			75cl 56.00

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Spirituosen

Amaretto	28%	4cl	8.00
Baileys	17%	4cl	8.00
Obstler, Chrüter, Zwetschge, Pflümli	37,5%	2cl	4.10
Kirsch	37,5%	2cl	5.20
Williams	37,5%	2cl	5.20
Vieille Prune	40,0%	2cl	11.00
Grappa Berta TRE SOLI TRE	43,0%	2cl	14.90
Grappa Berta Nebbiolo	43,0%	2cl	11.90
Grappa I Legni Beppi Tossolini (Barrique)	42,0%	2cl	11.90
Grappa Cividina di Vitigni (Barrique)	40,0%	2cl	9.50

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Kalte Getränke

Mineralwasser (Flaschen)	4dl 5.50	5dl 5.90	7.5dl 9.30
Mineralwasser süss (Flaschen)			5dl 5.90
Beringer Wasser (mit Service)			1L 5.00
Rivella rot, Rivella blau, Fanta, Coca Cola, Vivi Kola (in Glasflasche)			3,3dl 5.60
Suure Moscht (Möhl) naturtrüb mit oder ohne Alkohol			5dl 5.90
Edelfalken Spezial			3,3dl 5.60
Falkenbier Lager hell			5dl 6.10
Stammhaus (naturtrüb)			3,3dl 5.90
Weizenbier mit oder ohne Alkohol			5dl 6.60

Warme Getränke

Kaffe nature / Crème / Espresso	3.90
Milchkaffee	5.60
Cappuccino (Milch und Schoggi)	5.60
Latte Macchiato (mit Milch) Caramel Macchiato (mit Milch und Caramelsauce)	6.90
Chai Latte	6.50
Café Mélange (mit Schlagrahm und flüssiger Schokolade)	6.50
Irish Coffee (mit Whisky und Rahm)	9.00
Huus-Kafi (mit Baileys und Rahm)	9.00
Randen-Kafi (mit Amaretto und Rahm)	9.00
Turm-Kafi (mit Rahmlikör und Rahm)	9.00
Kafi fertig oder Kafi Lutz (Chrüter, Zwetschge oder Trester)	6.30
Coretto Grappa	6.30
Schümli Pflümli	9.00
Tee (Earl Grey, Schwarztee, Eisenkraut, Verbena, Rooibosch, Lindenblüten, Green Tea, Hagebutten, Kamille, Pfefferminze)	4.50
Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschge)	8.90

Alle Kaffee mit Milch gibt es auch vegan / Milch wird dampferhitzt

Alle Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.

Deklaration

Sehr geehrte Gäste

Mit unserer Speise- und Getränkekarte möchten wir Sie so gut wie möglich informieren. Wir versuchen mit unseren Gerichten und Getränken auch den Anliegen von Allergikern gerecht zu werden. Unten auf dieser Seite finden Sie die diesbezüglichen Zahlenhinweise erklärt. Falls Fragen offen bleiben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir vom Restaurantteam wünschen Ihnen angenehme Stunden. Geniessen Sie sie.

Rind ¹	Schweiz, Uruguay ²
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm ¹	Schweiz, Australien, Neuseeland

Erläuterungen

- 1 Herkunft des Fleisches: Fragen Sie das Personal
- 2 Kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein
- 3 Enthält Gluten und Eier bzw. Eibestandteile
- 4 Kuchen und Torten: Zusammensetzung siehe Auslage oder fragen Sie das Personal
- 5 Unsere Weine enthalten Sulfite

Unsere Produkte sind wenn möglich regional:

Fleisch von der Metzgerei Niedermann / Uhwiesen und Metzger Hans / Diessenhofen

Speck und Wurstwaren von der Metzgerei Niedermann / Uhwiesen

Eier vom Hof Haas / Wilchingen

Mehl aus „Lüschers Mühli“ / Hallau

Trüffel von Werner Zanger / Embrach