

# SPIIS

## EMMENTALER FILMTAGE



ANNO DAZUMAL.....  
HOCHZEIT 17. JULI 1970



RÜTTIHUBELBAD  
FRANZ SCHÜPBACH

Nota für *Memo Montg'* Datum *17 Juli* 1970

39 Menü à 16.-	624.-
6 St. Apfel à 6.80	40.80
20 St. Pflanz à 5.90	118.-
15 St. Pflanz à 5.90	88.50
4 St. Mineral à 1.50	6.00
1 St. Mineral à 2.60	2.60
2 Thee Post à 1.80	3.60
37 Kaffee Post à 2.16	77.70
10 Williams à 2.70	27.-
5 Weissd. à 1.60	8.00
1 P. Gg.	1.20
<i>Toson</i>	
<i>2 St. Reserve e. St. Apfel</i>	39.-
	<b>TR 924.60</b>
	<b>TR 18.60</b>
	<b>TR 943.20</b>
	<i>Source compris</i>

*H. M. Schüpbach*

# RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

## VOREWÄG ÖPIS GFRÖITS

### E CHLI SALAT...

\*Nüsslersalat 11.80  
mit Ei, Speck und Croûtons klein 10.50

 *Nüsslersalat*  
mit Hausdressing und gehobelter **Belper Knolle** – der Trüffel unter dem Käse 12.00

\*Märtsalat  
Gemischte Blattsalate mit Gemüsejulienne und Pouletstreifen 1 Person 14.00  
serviert in einer Schüssel 2 Personen 26.00

 *Bunter Blattsalat*  
Eine bunte Komposition von verschiedenen Blattsalaten 9.00


 - mit sautierten **Steinpilzen** 12.20

### ÖPIS CHAUTS...


Tartar vom **Hirschtrockenfleisch** 28.50  
verfeinert mit Baumnussöl Parmesanspähne, Rucola und Fruchtbrot klein 22.00

### ODER E FEINI SUPPE...

 \*Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl 10.00

 **Steinpilzcremesuppe** mit Rahmhaube 10.30


### E RÄCHTE BIZ FLEISCH...

 \*Zart gebratenes Rindsentrecôte mit Rüttihubel-Kräuterbutter  
auf Ratatouille mit gebratenen Kartoffelspalten 44.10

\*Schweinsrahmschnitzel 27.50  
mit Butternudeln und Gemüse garnitur klein 24.00

Paniertes Schweinsschnitzel 26.30  
mit **Pommes Frites** und Gemüsebouquet klein 23.30

 Rosa gebratenes **Lammfilet**  
mit **Safranreis** und Ratatouille 41.00

 \*Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern  
Butterrösti und Marktgemüse 36.00






Fit durch den Herbst  
Gebratene Pouletbrust  
garniert mit verschiedenen Salaten und Rüttihubel-Kräuterbutter 29.70


### ODER ÖPE E CHLI FISCH...

„Fisch-Trio“ Bio-Lachs, **Zander** und **Forellenfilets**  
an Dillsauce, serviert mit Gemüsereis 39.80


## FÜR ÜSI VEGETARISCHE GESCHT...

	In Butter geschwenkte <b>Kürbisravioli im Mohnteig</b> mit Baumnüssen, serviert auf gedünsteten Lauchstreifen		31.00
	Blätterteigkissen mit <b>Waldpilz Ragout</b> und sautierten Randenspalten	klein	30.00
	<i>Herbstteller</i>		27.00
	mit Spätzli, Rotkraut, Rahmwirsing, Kürbisragout, <b>Rosenkohl</b> glasierten Kastanien, sautierten <b>Waldpilzen</b> und eingelegter Birne		29.70

## CHEF'S LIEBLINGSSPEISE

	Gefüllte <b>Weizen-Tortilla-Rollen</b> mit Pouletstreifen und verschiedenen Gemüsen „süss-sauer“		28.00
	Gefüllte <b>Weizen-Tortilla-Rollen</b> mit verschiedenen Gemüsen „süss-sauer“ und Mozzarella		27.00

## BSUNGERS Z'EMPFAHLE: ÜSI KLASSIKER VOM RÜTTIHUBELBAD

	<i>*Rüttihubel Rösti</i> Goldgelb gebratene Rösti mit Gemüsestreifen und Sauerrahm-Kräutersauce	klein	25.00 22.00
	<i>*Berner Teller</i> Speck, Siedfleisch, Rippli, Saucisson mit Sauerkraut, grünen Bohnen und Salzkartoffeln	klein	32.00 28.10
	<i>*Trueber Gschnätzlets</i> Rind-, Kalb- und Schweinsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Saisongemüse	klein	30.10 27.10

## AUS FRITZ GFELLER'S EMMENTALER KÜCHE KOCHBUCH

	✓ <i>* „Himu, Späck und e Fure – Himuschöns u Ärdeguets“</i> Eintopf mit Speck, Kartoffeln, Birnen und Zwiebeln		23.00
---	--	--	-------

## WILDSPEZIALITÄTE US DR RÜTTIHUBU-CHUCHI

	<b>Rehpfeffer</b> „Art des Hauses“ mit Rotkraut, <b>Rosenkohl</b> , Spätzli glasierten Kastanien und eingelegter Birne	klein	29.90 26.50
	<b>Rehschnitzel</b> „Mirza“ mit Rotkraut, <b>Rosenkohl</b> , Spätzli, glasierten Kastanien und Mirza Apfel	klein	41.00 38.00
	<b>Rehgeschnetzeltes</b> an Quitten-Preiselbeerrahmsauce mit Rotkraut, <b>Rosenkohl</b> , Spätzli glasierten Kastanien und eingelegter Birne	klein	39.40 36.30
	Zart gebratenes <b>Hirschentrecôte</b> an <b>Wachholder-Cognacrahmsauce</b> mit Julienne von Dörrfrüchten, Rotkraut, <b>Rosenkohl</b> , Spätzli glasierten Kastanien und eingelegter Birne		42.50

## Herzlich willkommen über dem Alltag!

Das Restaurant Rüttihubelbad verbindet bewährte Gastlichkeit mit neuen Ideen. Zur einmaligen Aussicht kommen geschmackvoll gestaltete, behagliche Gasträume und eine wunderschöne Terrasse hinzu. Die bekannt hohe Qualität der Bio-Produkte wird von Küchenchef Werner Röthlisberger mit einem Strauss von Rezepten aus seiner neuzeitlichen Küche aus dem Emmental kombiniert. Dies schliesst ein familienfreundliches Angebot gleichermaßen mit ein, wie schöne Bankette in unseren beschaulichen Bankettsälen. Wir nehmen uns Zeit und achten beim Einkauf und der Zubereitung auf folgende Grundsätze:

Die Produkte stammen mit wenigen Ausnahmen aus biologischem Anbau und aus artgerechter Tierhaltung. Unsere eigene, zweieinhalb Hektar grosse, bio-dynamische Gärtnerei ist dabei ein wichtiger Lieferant. Alle Gerichte werden saisongerecht und frisch zubereitet.

Unsere Lebensmittel sind bis auf wenige Ausnahmen aus biologischem und Knospe zertifiziertem Anbau. Die Ausnahmen sind gekennzeichnet. Das Fleisch und die Fleischprodukte sind Knospe oder Demeter Produkte und stammen aus der Schweiz. (Ausgenommen Bio-Rindsentrecôte stammt aus Argentinien, Lamm aus Australien, Wild: Reh aus Österreich und Deutschland, Hirsch aus Neuseeland)

## Natürlicher Genuss und Bio-Produkte

Dieses Label zeichnet Restaurants aus, die besonderen Wert auf biologische, fair gehandelte, einheimische und saisonale Zutaten legen.

Die Zertifizierungsstelle Bio Inspecta kontrolliert das Einhalten der Vorschriften.



\* **fett** geschriebene Gerichte stammen aus Wildfang, Wildsammlung oder konventioneller Produktion

Unsere Hauptlieferanten



VANADIS



## Warum ist das Rüttihubel-Quellwasser nicht gratis?

Einer unser Leitsätze: „Wir wollen mit den Ressourcen von Mensch und Natur achtsam umgehen und ethisch, sozial und ökologisch verantwortungsvoll handeln.“

Das Rüttihubelbad verfügt über eine eigene Quelle, von der wir das angebotene Rüttihubel-Quellwasser beziehen. Dieses bedeutet jedoch auch, dass wir an Kontrollen gebunden sind um dieses Wasser anbieten zu dürfen. Das Wasser wird bei uns im Haus aufbereitet. Natürlich sind in diesem Preis auch der Service, die Aufbereitung sowie Infrastruktur und Löhne einkalkuliert. Anstatt wir das Wasser von weither liefern lassen, haben wir uns für eine Preispolitik dieser Art entschieden. Wir und auch unsere Gäste schätzen das sehr, da unser Quellwasser ein grosser Bestandteil der Geschichte vom Rüttihubelbad ist.

Die Preise verstehen sich inkl. 8,0 % MwSt.