

BISTRO

by REGINA MONTIUM

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie bei uns im BISTRO by Regina Montium eingekehrt sind.

Wir möchten Sie verwöhnen mit den besten Rohstoffen der Schweiz - und nur aus der Schweiz.
Unser Team ist stets auf der Suche nach vergessenen Pflanzen, Produzenten mit Herz und grossen Potentialen vor unserer Haustüre, um die Reichhaltigkeit der Schweizer Rohprodukte abzubilden.
Unser Bistro geht weg vom Herkömmlichen und macht Lust auf Mehr.
Unsere Küche hat zwischen 11.30 Uhr und 15.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente bei uns im BISTRO by Regina Montium

Ihre Gastgeber: Gregor und Gabriella Egger Vörös, Benedikt Voss, Martin Stopp, Petra Grätzer,
Claudia Emmert, Jannik Moser, Jakob Merk, Luca Brozzu, Livia Krizanovicova,
Zalmei Samadi

Alle unsere Rohstoffe stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unseren Service

BROT



EIN STÜCK KULTUR

Gutes Brot liegt uns am Herzen!

Gegen einen kleinen Aufpreis bekommen Sie ein Stück Kulturgeschichte serviert, von uns verarbeitet und unter Einbehaltung seiner Natürlichkeit mit Sauerteig im Holzbackofen gebacken.

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler mit Dip 8.00

RIGI WASSER

«Wasser ist das Blut der Erde» und sollte nicht zu Privateigentum gemacht werden. Wir verrechnen lediglich den SERVICE (wie Abfüllung, Kühlung, mit Sprudel versetzen, Gläser spülen).

1,0 l Rigi Wasser (mit oder ohne) 9.50

0,5 l Rigi Wasser (mit oder ohne) 6.00

APERO | LONGDRINKS



HOLUNDERSCHAUMWEIN Schaumwein aus Holunderblüten 9.50

MOUSSEUX Handgerüttelter «Rigikräuter-Schaumwein» 9.50

RIESLING SCHAUMWEIN

Handgerüttelter Schaumwein von Ueli Kilchsperger, Flaach, 100% Riesling 9.50

CHRÜTERWÄSSERLI (alkoholfrei)

Essenz von Rigikräutern mit Kirsch- und Aroniabeerensaft 7.50

DER TÜFTLER (alkoholfrei)

9.00

GIN TONIG

Hausgemachtes Tonig-Wasser aus Enzianwurzel, mit unserem limitierten Single-Tree-Gin aus Rigi-Wacholder und Botanicals aus unserem Garten dazu Sanddorn-Eiswürfel 15.50

CAMPARIGI Likör aus Vogelbeeren und Johannisbeeren mit Weisswein 9.50

MARGARIGI Arvenzapfen- und Kaffirlimettengeist, Tonig-Wasser und Gurken-Eiswürfel 14.50

DRY RIGITINI Rigi-Wermuth mit Kartoffelschnaps und Salzmirabelle 11.50

MITTAGESSEN



Yummy gravy

Juicy

INszene

highLight

Rauch

organic

menschen unseres vertrauens

Sauce im Bart soooo goood

was uns spass macht re**fresh**

simple

der HAMmehr

ehrlich

journée

NEU

SOUL

TRÈS BIEN

was zum Erzählen

avec plaisir

ZUM AFANG

VARIATION REGINA MONTIUM

Vorspeisen-Variation: Frittiertes, Mariniertes und Überraschendes 34.00

RIGI ZUM TEILE

Hausgeräucherter Fisch, Rigi-Trockenfleisch im Haus gereift,
eifach geili schöni Sache und Chäs natürlich 42.00

LAUWARMER LINSENSALAT

Genfersee-Linsen, eingelegtes Rigi-Gemüse, karamellisierter Bio-Geissenfrischkäse vom
Hof Freibergen 22.00

DAZU:

Hausgebackenes Holzofen-Sauerteigbrot vom Eigenbrötler mit Dip 6.00

NUR ÖPPIS CHLISES

ALPINE HOT DOG

Mit gebackenen Schnitzli vom Bio-Kalb im Milchbrötli und Hollandaise 26.00

RIGI-FRIES ZUM TÜNKLE

Frittierte Erdgemüse mit REGINA`SAUCE 11.00

ALPINE-OMELETTE

Aus Rigi-Eiern, mit viel Alpbutter, Crème fraîche, Rigi-Alpchäs und Pesto 19.50

SALATSCHÜSSEL

Frische Blattsalate mit Crunch und eingelegten Gemüsen (ZUM TEILEN + CHF 4.00 p.P.) 16.00

SUPPÄ VO HÜT

Mit feiner liilaag 16.00

VOM FISCHER

Felche aus umliegenden Seen in Bierteig frittiert dazu REGINA`SAUCE 32.00

FLEISCHIGS

DUO

Gedämpfter Knödel mit geschmorter Füllung und mit Chnoblibutter gratiniertes Bio-Jungrind von der Rigi, dazu hausgemacht Sojaasauce und milchsaurer Salat
+ dazu Rigi Fries oder Salat

38.00

TERROIR-BURGER

Mit 180 g Rindfleisch, hausgebackenem Brioche-Bun, Alpkäse, roten Zwiebeln und eigelegten Gemüsen
+ dazu Rigi Fries oder Salat

38.00

RISOTTO «WEIDE»

Tessiner Risotto mit Sbrinz, Geschmortes vom Rigi Bio-Jungrind und Gemüse

34.00

FÜR VEGIS

IM PFÄNNLI

Kartoffel-Gnocchi mit Kräutern, eingelegten Tomaten und 2-jährigem Sbrinz **32.00**

ONSEN-EI

Sanft gegartes Ei mit Gemüse und Rapshollandaise **28.00**

VEG-DOG

Brioche-Bun mit gebackenen Gemüsen, Kimchi, Zwiebelketchup und Hollandaise **26.00**

ÖPPIS SÜESSES

COUPE REGINA MONTIUM

Nuss, Karamell, Rahm, Salzkaramell, Buttercrumble

12.00

Crumble mit eingelegten Früchten

dazu Sauerrahm

10.50

ALP-DESSERT

Frischkäsecreme, Buttercrumble, Fruchtkompott, Holunder-Sauerrahmglace, Nusshippe

13.00

GLACE - natürlich echt hausgemacht!

Karamell «beurre salé» | Holunder-Sauerrahm | Granita |
Kornellkirschensorbet, Waldbeere, Haselnuss

5.00 /Kugel

GETRÄNKE:
LIMONADEN | OFFENE WEINE | HEISSES



AUS DER KRÄUTERHOTEL LIMONADEN-MANUFAKTUR

(alles ohne Koffein, Farbstoffe, Aromazusätze)

COLA französische Eberraute und weitere Gartenkräuter 5.00 / 3 dl

RHABARBER mit Rhabarber aus unserem Garten 5.00 / 3 dl

CITRO allerlei zitronige Kräuter aus unserem Garten und Milchsäure 5.00 / 3 dl

KRÄUTER-EISTEE aus unserem Kräutergarten 5.00 / 3 dl

TONIG-WASSER aus Enzianwurzel mit Melisse und Duftpelargonie 5.00 / 3 dl

TROPENHAUS WOLHUSEN LIMOS

Zitronengras / Limette 5.50 / 3 dl

Papaya tropical herbs 5.50 / 3 dl

APPENZELLER BIER UND RAMSEIER MOST

QUÖLLFRISCH	6.00 / 3 dl
LAGER «QUÖLLFRISCH HELL»	6.50 / 5 dl
HOLZFASSBIER	7.00 / 3 dl
WEIZENBIER	7.50 / 3 dl
SCHWARZER KRISTALL	7.00 / 3 dl
LEERMOND (alkoholfrei)	7.50 / 3 dl
PANACHÉ (mit hausgemachtem Citro)	6.00 / 3 dl
SUURE MOST (mit oder ohne Alkohol)	7.00 / 5 dl

WEISSWEINE / ROSÉ IM GLAS

Ticino Bianco, Tamborini, Lamone

100% Merlot, Weiss gekeltert, im Stahltank ausgebaut

7.00 / 1 dl

28.00 / 5 dl

L'INITIÉ 2019, Henri Cruchon, Morges

100% Chasselas, schwefelfrei (Orangewein, BIO)

9.00 / 1 dl

SCHILLER, Louis Liesch, Malans (ROSÉ)

100% Pinot Noir, Demeter zertifiziert

9.00 / 1 dl

Für Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte.

ROTWEINE IM GLAS

Runchet Rosso, Tamborini, Lamone

100% Merlot, im Stahltank ausgebaut

7.00 / 1 dl

28.00 / 5 dl

Nihilo 2019, Henri Cruchon, Morges

Pinot Noir und Gamay, schwefelfrei (Naturwein, Demeter)

8.50 / 1 dl

Merlot Malbec 2018, Grillette, Neuchâtel

Bio Wein, 12 Monate Barrique

9.00 / 1 dl

Für Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte.

ZUM AUFWÄRMEN

«KRÄUTERTEES»

Hausmischung | Goldmelisse | Zitrustee | Minztee |
Oder noch viele mehr (die Teesorten sind am Buffet ausgestellt)

5.50 / 2 dl

HEUPUNCH

aus sortiertem Rigiheu und Steinklee
+ Schuss (Kirsch)

5.00 / 2 dl

7.00 / 2 dl

KAFI LUZ (Schnäpse von Urs Hecht)

Zwätschge | Träsch | Chrüter | Pflümli
Oder unser Huuskafi mit Baumnußlikör und Rahmhaube

7.00 / 2 dl

9.00 / 2 dl

HEISSES RAHMTÄFELI

Rahmtäfeli aufgelöst in Bio-Vollmilch

5.00 / 3 dl



DIE LETZTE AUSNAHME

Kaffeebohnen als Ressource aus dem Ausland ist die letzte Ausnahme in unserem Sortiment, ansonsten kommt **ALLES** aus der Schweiz.

Unsere Kaffee- und Espressobohnen werden von Patrick **HOSENNEN IN GERSAU** liebevoll in Kleinchargen geröstet.

Dazu gibt es in den Alpmonaten frische Bio-Milch von der Rigi.

KAFFEE crème oder nature	4.90
ESPRESSO «DEZALEY»	4.80
ESPRESSO DOPPIO	6.30
MILCHKAFFEE GROSS	5.90
CAPPUCCINO	5.20