

Herzlich willkommen im Hotel Reuti

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unser Küchenchef Markus Berger und sein Team, kocht für Sie frische und saisonale Köstlichkeiten sowie leckere Klassiker - wie das beliebte Cordon bleu.

Aktuell können wir Ihnen unsere Wildgerichte empfehlen. Diese stammen zum Teil aus hiesiger Jagd. Das Serviceteam berät sie gerne.

Unter anderem findet aktuell jeden Freitag vom 18. September bis 23. Oktober 2026 sowie jeden Samstag vom 10. Oktober bis 24. Oktober 2026 unser beliebtes Wildbuffet statt. Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.

Unsere langjährigen Lieferanten und Produzenten kennen wir persönlich und pflegen eine loyale und ehrliche Zusammenarbeit.

Nun wünschen wir Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt im Hotel Reuti und einen guten Appetit!

Ihr Hotel Reuti-Team

VORSPEISEN

Blattsalat ✓			11
garniert mit Mais, Tomate, Gurke, Rüebli, Peperoni, Pinienkernen und hausgemachten Croûtons an unserem Hausdressing			
Herbstsalat ✓			14
Blattsalat mit Trauben, Feigen und Waldpilzen an einem Feigendressing			
Nüsslisalat			16
mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing			
Eierschwämmli Ravioli ✓			22
mit Kürbis, Pinienkernen, Rucola und Haslitaler Alpkäse			
Rindstatar „Reuti Style“	70/140g	19/32	
klassisch mariniert mit Toast und Salzbutter mit Cognac			+5

SUPPEN

Marroni-Steinpilz Schaumsüppchen ✓			11
mit Steinpilz Stückchen			
Kürbiscrèmesuppe ✓			13
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl			

HAUPTGÄNGE MIT WILD

Jägerpfännli	39
Hirsch- und Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren-Apfel	
Hirschschnitzel	43
an sämiger Wildrahmsauce, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Gemspfeffer	34
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeeren-Apfel	
Geschmorte Wildschwein Haxe	39
mit Silberzwiebeln, Speck, Marroni und Preiselbeeren-Apfel auf Waldpilz Risotto	

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet 200g	49
rosa gebraten, mit Kartoffel-Stampf, gebratenen Pilzen, karamellisierten Balsamicozwiebeln und Pfeffersauce	
Saibling	36
auf Waldpilz Risotto, Pommery-Senfsauce und Rucola	
Bunter Herbstteller 	29
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren-Apfel, Rosenkohl und Pilzsauce	
Waldpilz Risotto 	25
mit Haslitaler Alpkäse	
Eierschwämmli Ravioli 	25
mit Kürbis, Pinienkernen, Rucola und Haslitaler Alpkäse	
Pilzburger 	25
mit Brie de Meiringen, Avocado, Balsamicozwiebeln, Austernpilzen und Tomaten, serviert mit Pommes frites	
Auf Wunsch servieren wir alle Hauptgänge als kleine Portion	-3

REUTI KLASSIKER

Reuti Burger 180g	26
mit Raclettekäse, Speck, Essiggurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	
Vegi Burger 	24
Sojaburger mit Raclettekäse, Essiggurken und Tomaten serviert mit Pommes frites	
Schwinger Cordon bleu 400g	39
vom Schweinsnierstück gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Ehrendamen Cordon bleu 280g	31
vom Schweinsnierstück gefüllt mit Raclettekäse und Vorderschinken serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Reuti Ribs	34
Brustspitz vom Schwein, mariniert mit BBQ-Sauce serviert mit Pommes frites	
Hanspeter's Pasta	
an einer Cognac-Rahmsauce mit Crème fraîche 	22
mit Pouletstreifen	26
Hasliberger Bratwurst	23
nach unserem Hausrezept an einer Zwiebelsauce dazu Pommes frites	