

Bienvenue à l'hôtel Reuti

Nous sommes très heureux de vous accueillir et de vous dorloter chez nous.

Notre chef Markus Berger et son équipe cuisinent pour vous des délices frais et saisonniers ainsi que des classiques savoureux - comme le célèbre cordon-bleu.

Nous pouvons actuellement recommander nos plats de gibier. Ceux-ci proviennent en partie de la chasse locale, l'équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller.

Parmi d'autres choses, notre populaire buffet de gibier a lieu actuellement tous les vendredis du 18 septembre au 23 octobre 2026 et tous les samedis du 10 octobre au 24 octobre 2026. Nous sommes heureux d'accepter votre réservation.

Nous connaissons personnellement nos fournisseurs et producteurs de longue date et entretenons une coopération loyale et honnête.

Nous vous souhaitons maintenant un agréable séjour à l'hôtel Reuti et un bon appétit !

Votre équipe de l'hôtel Reuti

HORS D'ŒUVRES

Salade à feuilles ✓		11
garnie de maïs, tomate, concombre, carottes, poivrons, pignons de pin et croûtons faits maison à notre vinaigrette maison		
Salade d'automne ✓		14
salade à feuilles avec raisins, figues et champignons des bois avec une vinaigrette aux figues		
Salade de mâche		16
avec lard grillé, œuf et croûtons avec notre vinaigrette maison		
Raviolis aux chanterelles ✓		22
avec courge, pignons de pin, roquette et fromage d'alpage du Haslital		
Tartare de bœuf "Reuti Style"	70/140g	19/32
mariné de façon classique avec toast et beurre salé		
avec cognac		+5

POTAGES

Potage crème mousseline de marrons et cèpes ✓	11
avec des morceaux de cèpes	
Crème de courge ✓	13
avec graines de courge et huile de graines de courge	

GIBIER – PLATS

Poêlon du chasseur	39
émincé de cerf et chevreuil à la sauce crème de gibier avec spätzli maison, chou rouge, marrons et pomme aux airelles	
Escalope de cerf	43
à la sauce crème de gibier onctueuse, avec spätzli maison, chou rouge, marrons, choux de Bruxelles et pomme aux airelles	
Civet de chamois	34
avec spätzli maison, chou rouge, marrons, choux de Bruxelles et pomme aux airelles	
Jarret de sanglier braisé	39
avec petits oignons, lard, marrons et pomme aux airelles sur risotto aux champignons des bois	

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf 200g	49
cuit rosé, avec écrasé de pommes de terre, champignons poêlés, oignons balsamiques caramélisés et sauce au poivre	
Omble	36
sur risotto aux champignons des bois, roquette et sauce à la moutarde et Pommery	
Assiette d'automne colorée 	29
avec spätzli maison, chou rouge, marrons, pomme aux airelles, choux de Bruxelles et sauce aux champignons	
Risotto aux champignons des bois 	25
avec fromage d'alpage du Haslital	
Raviolis aux chanterelles 	25
avec courge, pignons de pin, roquette et fromage d'alpage du Haslital	
Burger aux champignons 	25
avec brie de Meiringen, avocat, oignons balsamiques, pleurotes et tomates, servi avec des frites	
Sur demande, nous servons tous les plats principaux en petite portion	-3

REUTI CLASSIQUES

Reuti burger 180g	26
avec fromage à raclette, des lardons, cornichons et tomates, servi avec des frites	
Burger végétarien 	24
burger à base de soja avec fromage à raclette, cornichons et tomates, servi avec des frites	
Cordon bleu lutteur 400g	39
filet de porc, rempli avec fromage à raclette et au jambon d'épaule, servi avec des frites et des légumes	
Cordon bleu dame d'honneur 280g	31
filet de porc, rempli avec fromage à raclette et au jambon d'épaule, servi avec des frites et des légumes	
Reuti ribs	34
poitrine de porc marinée à la sauce BBQ servi avec des frites	
Les pâtes de Hanspeter	
à la sauce crème au cognac avec crème fraîche 	22
avec des lanières de poulet	26
Saucisse à rôtir du Hasliberg	23
selon notre recette maison avec sauce aux oignons et frites	