

Pickerei

Hausgemachter Hummus V L
& Fladenbrot

Gemischte Oliven V G L
Nocellara del belice, Sizilien &
Kalamata, Griechenland

Jahrgangs Sardine L
Cherry Tomaten, Olivenöl, Kräutersalat, getoastetes Brot

Rüsterei Platte L
Oliven, KURO Rohschinken, KURO Speck
Salami & Jakobskäse alt, Brot

Rindstatar
Der Rüsterei-Klassiker mit Holzofenbrot

Bowls

Bowl N° 5 V G L 19.-
Randen, Edamame, Avocado, Blattsalate, Sesam dressing, Sonnenblumen-
Kerne
beetroot, edamame, avocado, iceberg lettuce, sesame dressing, sunflower seeds

Caesar Salad V 18.-
Lattich, Eisberg, Cherrytomaten, Caesar Dressing, Brotcroûtons
romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, caesar dressing

Poke Bowl V G L 19.-
Jasminreis, Avocado, Edamame, Wakame, Ingwer, Yuzu Sojasauce,
jasminrice, avocado, edamame, wakame, ginger, yuzu soy sauce

Add Ons

Geräucherter Speck 3.-
Gratinierter Ziegenkäse 6.-
Tofu Tempura 6.-
Eierschwämmli 6.-
Bio Krevetten im Cornflakes-Mantel 11.-
Marinierter Tuna (roh) 9.-
Alpstein Poulet Filet 8.-
Rindsfiletwürfel 14.-

Vegetarisch, **G**lutenarm, **L**aktosefrei.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie Sich bitte an uns.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Pasta

8.- **Geräuchertes Gehacktes & Hörnli**
Hausgemachtes Apfelmus
minced smoked beef & elbow pasta, homemade apple puree

7.- **Steinpilz Ravioli V**
getrocknete Tomaten, Salbei, & Parmesan
cep mushroom ravioli, sundried tomatoes, sage & parmesan

21.- **Blutwurst Ravioli**
Radicchio, Birne, rote Zwiebel, Trüffel,
34.- *blood sausage ravioli, pear red onions, truffle*

Starters

23.-/34.- **Tagessalat** Mehr gibt's mündlich 11.-
salad of the day – we will inform you

Tagessuppe Mehr gibt's mündlich 9.-
soup of the day – we will inform you

Burrata 18.-
Erdbeeren, Gurken, & Basilikum
Strawberries, cucumber & basil

18.- **Grillierter Pulpo G L** 22.- 36.-
Stangesellerie, Fenchel, Tomate, blaue Kartoffeln & Oliven
grilled pulpo, celery stalk, fennel, tomato, blue potatoes & olive

Rüsterei Burgers

Vegetarisch: Die Burgers sind auch mit panierten Austernpilzen erhältlich
Vegetarian: The burgers are also available with breaded oyster mushrooms

Smoked BBQ 19.-
Rindfleisch, Laugen-Bun, hausgemachte BBQ Sauce, Röstzwiebeln, Eisberg
smoked beef, BBQ sauce, fried onions, iceberg lettuce

3.- **California** 24.-
6.- Rindfleisch, Laugen-Bun, Cheddar, Speck, Avocado, Tomate, Eisberg,
6.- Cocktailsauce
11.- *beef, cheddar, bacon, avocado, tomato, iceberg lettuce, cocktail sauce*

8.- **Kuro Burger** 35.-
14.- ca. 200g Fleisch vom Kuro Schwein, Vacherin, Zwiebelconfit, Essiggurke,
Eisberg & Brioche Bun
app. 200g kuro pork, vacherin, onion confit, pickle, lettuce, brioche bun

Rüsterei Specials

24.- DRY AGED und andere SPECIAL CUTS > auf unserer Grillkarte.

HOLZKOHLE GRILL > von Donnerstag- bis Samstagabend.

24.- Wir stehen bei Fragen zum Angebot immer zur Seite.

Signature Dishes

24.- **Kalbshackbraten, Papardelle, Eierschwämmli & Pilzsauce** 38.-

Tiger Aubergine, Feta, Granatapfel, Zitrone & Rucola V G 25.-

Brüggli Lachsforelle dry aged ca. 200g & Teriyaki G L 38.-

17.- **Mistkratzerli ca. 450g & Sojasauce, Honig & Chili L** 34.-

Sides & Sauces

Beluga-Linsensalat mit Stangesellerie & Tomaten 6.-

Salat Mini Bowl 6.-

Mini Tomatensalat 6.-

Pommes 6.-

Süsskartoffel Pommes 8.-

Batatas 6.-

Jasmin Reis 6.-

Caponata 8.-

Spinat, Kokosmilch & Chili 6.-

Sour Cream Dip 2.50

BBQ Sauce 2.50

Chimichurri 2.50

Sweets

Schokokuchen, Macadamia V G 14.-

Röstbananen Glace, Whiskey-Karamell

Mini Sweets V - Lassen Sie sich überraschen. 9.-

Homemade Ice Cream V - Die Sorten? Einfach fragen. 4.50



Weinkarte



Barkarte