

Hello, I am Elizabeth  
the Queen of british cuisine at Rüti.

Wir führen ein kleines, raffiniertes Angebot,  
aus Produkten von Produzenten aus der Region.

Freshness is our attitude !!!

Ich wünsche Ihnen einen schönen Aufenthalt  
und vor allem: Have a nice meal !!!

### From nose to tail

Gebundene Suppe vom Ochschwanz  
serviert mit seiner Praline  
CHF 14.00

### Finding Nemo

Hausgemachte Terrine vom Ottiker Saibling  
dazu Fenchel- Apfelsalat an Sourcream- Dressing  
CHF 19.00

### Draculas enemy

Blattsalat an Knoblauchdressing  
dazu eine hausgemachte Mini- Bratwurst  
vom Rütner Kaninchen  
CHF 16.00

### Chicken Run

Blattsalat an Orangendressing  
dazu hausgemachte Roulade vom Suppenhuhn  
CHF 18.00

## Somewhere beyond the sea

Fish and Chips

Filetstücke vom Wels in Bierteig gebacken  
dazu Gemüse, Pommes und Bärlauch-Mayo  
CHF 32.00

## Lucky pork

Geschnetzeltes vom Rütner Wollschwein  
an Rahmsauce mit grünen Spargeln und Pilzen  
dazu Gemüse und Nudeln  
CHF 32.00

## Best of beef

Filet vom Rind an Honig- Senf- Butter  
dazu Gemüse und Fregola sarda  
(sardinische Pastaspezialität)  
CHF 49.00  
Dinner for two CHF 18.00

## Veal deal

Steak vom Ibriger Weidekalb mit Spargel- Morchel- Ragout  
dazu Gemüse und Griessschnitten mit Jersey- Blue- Cheese  
CHF 45.00  
Dinner for two CHF 18.00

Beachten Sie bitte auch unsere Tagesempfehlungen von der Tafel  
und als Innereien- Liebhaber fragen Sie nach unserem Inside- Out

Ich kaufe beim Bauern ganze Tiere ein  
und verarbeite diese wie gewachsen  
und aus Respekt vor dem Tier verarbeite ich es from nose to tail.