




RUDSWILBAD
RESTAURANT
3423 ERSIGEN




RUDSWILBAD
RESTAURANT
3423 ERSIGEN

Danke für Ihren Besuch



Regine Christen und Team

WINTERKARTE



2022 · Nicole Anliker





Etwas Bewegung vor dem Essen?
Wir haben eine Kegelbahn.



Weite Heimreise?
Bei uns können Sie auch übernachten...



Immer wissen was läuft?
Folgen Sie uns auf facebook

Termine im Bedli

Weihnachten

24./25. Dezember geschlossen

Ramset mit Ramserwürsten aus eigenem Rezept

26. - 30. Dezember

Silvester/Neujahr

31. Dezember - 10. Januar geschlossen

Ab Mittwoch, 11. Januar wieder normale Öffnungszeiten

Metzgete

Sonntag, 22. Januar

Keine Winterferien



Kalte Teller

Grosser Salatteller	19.00
Thonsalat garniert	20.00
Wurstsalat garniert	20.00
Siedfleischsalat garniert	22.00
Burehamme Teller	24.50

Bedli Sandwich

Warmes Panini mit Bündnerfleisch, Raclettekäse, Spezialsauce & Salat	11.00
--	-------

Flammchueche

Original Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	13.00
Vegi Crème fraîche, Lauch und Käse	13.00
Süss Apfel – Zimt	13.00

Winterliche Dessertspezialitäten

Bitte verlangen Sie die separate Karte



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Winterspezialitäten

Apéro

Bruschetta mit Käse, Lauch und Mandeln	9.50
Flammkuchen Original Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	13.00
Flammkuchen Vegi Crème fraîche, Lauch und Käse	13.00

Suppen

Weissweinrahmsüpli mit Speckspiessli	9.50
Rüebli-Kokos-Cappuccino	10.50

Salate

Grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei	8.70
mit Speck	9.70
mit Speck und Ei	10.70
Chefsalat mit in Honig und Sesam glasierten Pouletbruststreifen	klein 12.50 gross 19.00

Vegetarisch

Pastasotto (Fregola Sarda) mit Kräuterstreichkäse	24.50
Risotto mit Lauch und Käse	22.50
Winterlicher Gemüseteller mit Kartoffelstock	25.80

Vegan

Süsskartoffelwaffel , Pilzragout, Limettenchutney, Streichkäse mit Knoblauch und Kräutern	28.50
--	-------

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Pouletbrust «Supreme»

Sous-Vide gegart, mit Käse-Lauch-Risotto,
Rosmarinparfum

29.00



Lammhaxe

Geschmort im Portwein, Pastasotto, Gemüse

38.50



Ab 2 Personen

Châteaubriand

mit hausgemachter Sauce Béarnaise,
Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Ca 250gr Rindsfilet pro Person, in zwei Gängen serviert

68.00 pro Person



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Warme Speisen

Suure Mocke hausgebeizt, an Rotweinsauce,
dazu Gemüse und Kartoffelstock 35.50

Suuri Kalbsläberli an Balsamicosauce, dazu Butterrösti 37.50

Berner-Teller mit Sauerkraut, Dörrbohnen und verschiedenes
geräuchertes Fleisch, Salzkartoffeln 28.50

Ratsherrenpfännli
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Spinat und Nudeln 38.50

Ross-Filet mit Kräuterbutter und Pommes frites, Gemüse
oder an Pfeffersauce und Butterreis 42.80
38.50

Rindswürfel «Stroganoff» mit Butterreis,
an einer rassigen Paprikasauce mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln 39.00

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites 39.50

Cordonbleu (vom Schwein)
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu Gemüse und Pommes frites 35.50

Rahmschnitzel (vom Schwein) an Pilzrahmsauce und Butternudeln 25.50

Sautiertes Zanderfilet an Weissweinrahmsauce, Spinat und Salzkartoffeln 37.80

Fish & Chips
Eglifilet im Teig mit Pommes frites und Tartarsauce 28.00

Fitnesssteller

Fischknusperli Eglifilets im Teig mit Salat und Tartarsauce 28.00

Fitnesssteller Ross-Filet mit Salat und Kräuterbutter 39.80

Cordonbleu (vom Schwein)
mit Berner Käse, Speck und Röstzwiebeln, dazu verschiedene Salate 35.50