



Menüvorschläge

Das Vitabella Rügen - der besondere Ort zum Feiern



Zum Starten

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 3.50
Hausgemachter Hummus mit Sesam Oliven, getrocknete Tomaten, Peterli, Salatgurke und Pitabrot	Fr. 5.00
Haus marinierte Oliven	Fr. 2.50
Chäschüechli	Fr. 2.50 pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 2.50 pro Stück
Kleine Frühlingsrollen	Fr. 3.50 pro Stück
Riesencrevetten-Spiess süss-sauer	Fr. 3.80 pro Stück
Poulet-Satay Spiess mit Sweet Chili Sauce	Fr. 3.50 pro Stück
Cherrytomaten mit Mozzarella und Pesto	Fr. 3.50 pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.50 pro Stück
Gemüse Sticks mit Joghurt- Hummus	Fr. 5.50
Mini Sandwich (Salami, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 3.80 pro Stück

Aus dem Suppentopf

Weissweinsuppe	Fr. 8.50
Tomatencreme mit Gin und einer Rahmhaube	Fr. 9.50
Je nach Saison Spargelcreme mit einer Rahmhaube	Fr. 9.50
Je nach Saison Kürbiscreme mit Kürbisoel und gerösteten Kürbiskernen	Fr. 8.50
Bananen Currysuppe mit Kokosnussmilch (Vegan)	Fr. 8.50
Gazpacho (Kalte Suppe)	Fr. 9.50

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing, Brotcroûtons und Kräutern	Fr. 9.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und verschiedenen Kernen	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	Fr. 12.50
Tomaten Mozzarella Salat	Fr. 12.50
Gebackener Camembert auf jungem Lattich mit Sbrinz und Joghurtsauce	Fr. 16.50
Hausgebeizter Graved-Lachs mit einem Hauch von Orangen	Fr. 18.50
Lauwarme Pouletbrust in Streifen geschnitten mit Champignons auf Eisbergsalat	Fr. 16.50
Hausgemachte Pasta an Pikanter Tomatensauce und Tropea Confit	Fr. 16.50

Hauptgänge Fleisch

Schweinssteak an sämiger Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse	Fr. 32.50
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 16.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Gemüse	Fr. 18.50
Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce mit Basmatireis (Zitronengras/Limettenblätter) und Asia Gemüse	Fr. 28.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 26.50
Schweinsnierstück im Ofen gebraten, Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse	Fr. 29.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Pinot Noir Barrique Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 51.50
Poulet Brust an Champignonsauce mit Kräuternüdeli und Gemüse	Fr. 28.00
Schweingeschnetzeltes Zürcher Art, Butterreis und Gemüse	Fr. 37.00
Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce, Stampfkartoffeln und Gemüse	Fr. 26.50
Brasato (Rindsbraten in der Sauce gekocht), Weissweinsrisotto und Gemüse	Fr. 31.50

Fisch

Zander Rügel Art mit Butterreis und Gemüse	Fr. 32.00
Frischer Fisch aus dem Hallwilersee - Angebot variiert nach Fang und Jahreszeit an einer Kräuter-Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	Preis auf Anfrage und nach Angebot

Vegetarisch und Vegan

Risotto auf Wunsch und nach Saison (Gemüse, Pilz, Tomaten, Kräuter)	Fr. 26.00
Risotto mit Tomaten und Burattina	Fr. 28.00
Risotto mit Salbei und Burattina	Fr. 28.00
Randenrisotto mit Mascarpone und Rucola	Fr. 28.00
Hausgemachte Pasta	Fr. 23.50
Käsespätzli mit Gemüse und Apfelmus	Fr. 24.00
Feines grünes oder rotes Curry mit Gemüse und Basmatireis	Fr. 29.00
Gemüsecurry (Gelb) mit Kichererbsen, Pistazien geröstet und Pitabrot	Fr. 29.00
Linseneintopf mit Tomatenwürfel, Zucchini, Karotten, Knoblauch, Tropea (italienische Zwiebelsorte), Thymian, Rosmarin	Fr. 29.00

Desserts

Gebrannte Creme mit Krokant und Rahmhaube	Fr. 9.50
Frucht- Mascarpone mousse mit Rahmhaube	Fr. 10.50
Zitronen-Mascarpone mousse mit Rahmhaube	Fr. 10.50
Panna cotta mit Früchten garniert	Fr. 10.50
Verschiedene saisonale Sorbets	Fr. 8.50
Verschiedene saisonale Glacé pro Kugel	Fr. 4.50

mit Rahm + Fr. 1.00

Hausgemachtes, lauwarmes Schoggichüechli mit einer Kugel Vanille garniert	Fr. 14.50
---	-----------

Käsebuffet

mit verschiedenen Käsesorten aus Seengen und Umgebung	Fr. 28.50
Honigsenf, Birnensenf und Feigensenf garniert mit Trockenfrüchten und Nüssen	

Dessertbuffet 1

2 verschiedene Kugeln Glacé, Fruchtsalat, Honigcreme, Schokoladenmousse, Kuchen und Meringues mit Rahm	Fr. 26.50
--	-----------

Dessertbuffet 2

Schoggi Brownie, Zitronen & Zwetschgen-Sorbet, Vanille & Erdbeerglacé	Fr. 34.50
Honigcreme, Schoggi Mousse, verschiedenes Kleingebäck	
Kleine Auswahl an verschiedenen Käsesorten aus Seengen und Umgebung	

Unsere Buffets ab 30 Personen (in Selbstbedienung)

Pasta-Buffer

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten, Kernen, gehackten Eiern, Brotcroûtons,
Hausgemachte Salatsaucen - Französisch und Italienisch

Pasta Plausch mit verschiedenen hausgemachten Saucen
Bolognese, all'arrabbiata, Tomate, Carbonara
Vegane Variante: Linsen an Tomatensauce

Fruchtsalat mit oder ohne Kirsch
Vanilleglacé und Schlagrahm

Fr. 38.00

Antipasti-Buffer

Brasato an italienischem Bratenjus, Salsiccia, Kalbspiccata

Weissweinrisotto, Hausgemachte Pasta und Grillgemüse

Tiramisu, Panna cotta, Fruchtsalat mit Maraschino, verschiedene Glacé-Sorten und Kuchen mit kandierten Früchten

Fr. 68.00

Vitabella Buffet

Verschiedene Salate, Aufschnitt und Käseplatte

Heisser Honigschinken, Schweins- und Kalbsbraten, Bratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti, Pommes frites und Mischgemüse (im Sommer Kartoffelsalat)

Fruchtsalat, Glacé, Vanille und Schoggicrème, 2 verschiedene Früchtekuchen

Fr. 54.50

Diverse Menus (Tellerservice)

I

Salat in der Salatschüssel mit Gehackten Ei, Brotcroûtons und Kernen

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Rotweinjus
Kartoffelgratin oder Reis oder hausgemachte Pasta
Gemüse Garnitur

Käsebuffet mit verschiedenen Käsesorten aus Seengen und Umgebung
Honigsenf, Birnensenf und Feigensenf
garniert mit Trockenfrüchten, Trauben und Nüssen

Fr 91.00

II

Randencarpaccio mit Burattina, Olivenöl, Pfeffer und Himalayasalz

Rindsfiletsteifen Stroganoff
Butternudeln und Gemüse garnitur

Zitronen-Sorbet mit Vodka

Fr. 62.00

III

Vegetarisches Menu

Gemüsesalat mit Olivenöl und weissem Balsamico mariniert

Gemüsecurry mit Kichererbsen, Pistazien geröstet und Pitabrot
oder

Linsencurry mit verschiedenem Gemüse
oder

Basmatireis mit Zitronengras und Limonenblätter

Honigkuchen mit Mandelmilch
Vegane Mousse au Chocolat

Fr. 32.00

Start in einen wunderbaren Sonntag...

20. April 2025 / 11. Mai 2025 / 29. Juni 2025
24. August 2025 / 28. September 2025 / 26. Oktober 2025 / 30. November 2025

Rügel z'Morge

Das kulinarische Erlebnis à discrétion

Getränkeauswahl:

Kaffee-Spezialitäten & Tee-Station

Ovomaltine | Caotina | Smoothie | Diverse Frucht-Säfte | Quellwasser

1 Saisonaler Welcome Prosecco mit und ohne Alkohol

Backwaren:

Drei Sorten Brot vom Dorf Beck

Hausgemachtes saisonales Brot

Butterzopf vom Hof

Gipfeli & frische Bagels

Grosses Käsebuffet:

Käseauswahl vom Chäs-Paradies Seengen

Quark | Frischkäse mit Schnittlauchmantel

Charcuterie:

Aufschnitt vom regionalen Metzger

Pollo Tonnato

Zwei Sorten hausgebeizter Lachs

Aufstriche:

Butter | Margarine | Hausgemachte Konfitüren | Honig | Nutella

Müesli-Station:

Cerealien aus der Mühle Seengen

Hausgemachtes Granola

Birchermüesli im Glas

Verschiedene Joghurts

Saisonales Salatbuffet:

Frische, hausgemachte Salate mit diversen Dressings zur Auswahl

Warme Speisen:

Gebratener Speck | Cipollata | Rösti

vegane Speisen

Eierspeisen:

Eierkoher zur Selbstbedienung für ein gekochtes Ei nach Wunsch

Rührei

Frittata (spanisches Omelett mit Gemüse & Kartoffeln)

Pikanter Kuchen:

Quiche Lorraine oder Käsewähe oder Gemüsewähe oder Zwiebelkuchen

Internationale, saisonale Frühstücksklassiker

Falafel mit Kräuterjoghurt oder Tempura Gemüse oder aloo Paratha (indisches, gefülltes Fladenbrot mit Kartoffel)

Dessertbuffet:

Belgische Waffeln mit Butter, Ahornsirup, Beeren & Kompott

Zweierlei Cremen mit saisonalen Früchten

Hausgemachte Zimtschnecken

Preis für Erwachsene CHF 48.00

Preis für Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre CHF 2.00

Seerose Brut vom Weingut Lindenmann, Seengen

Die traditionelle Flaschengärung verleiht diesem Schaumwein seine natürliche Perlage. Diese trägt die Fruchtigkeit der Pinot Traube wie aber auch diese typisch klassischen Hefearomen vielversprechend in den Gaumen.

Pro 75cl Flasche Fr. 58.00

pro Glas Fr. 08.00