



Menüvorschläge

Für Gruppen ab 10 Personen

Hotel – Restaurant Rebstock
Familie Unternährer
Menznauerstrasse 41
6110 Wolhusen

Tel: +41 41 490 16 89
Fax: -41 41 490 42 89

info@rebstock-wolhusen.ch
www.rebstock-wolhusen.ch

Sonntag ab 16 Uhr und Montag Ruhetag
der letzte Sonntag im Monat geschlossen
für Bankette auf Anfrage geöffnet

Apéro

Apéro, vor dem Essen

Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Entlebucher Sbrinz, Gemüsedipp Fr. 9.00

Gleiches Angebot für einen Apéro ohne anschliessende Mahlzeit Fr. 13.00

Grosser Apéro

(variiert je nach Saison)

Unsere Ideen: Melonen Rohschinken, Pouletspiessli, Entlebucher Sbrinz, Tomaten-Mozzarellaspiessli, Grissini mit Rohschinken und Ruccola, Taggisca Oliven, Tessiner Salame, Risottokugeln, Hacktätschli, Bruschette, kleine Frühlingsrollen, Mini Sandwiches, Knoblibrot... Fr. 24.50

Apéro Riche

(Flyingdinner – Stehdinner, ab 15 Personen)

alle Häppchen à discretion, basierend auf dem grossen Apéro mit zusätzlichen Gerichten wie Rindstatar, Pouletflügel, marinierter Lachs, Krevetten im Knuspermantel, Risotto, Süsschen, Käsewähe... Fr. 38.50

mit Dessertbuffet, verschiedene kleine Häppchen plus Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat Fr. 8.00

Gemischter Blattsalat Fr. 9.50

„Jägersalat“
mit gebratenem Speck und Champignon Fr. 10.50

Salatbowle mit knackigen Salaten, Gemüse und Cashewnüsse Fr. 9.00

Blattsalate mit Orangen, Granatapfel und Datteln Fr. 11.00

Nüsslisalat mit Ei (Saison) Fr. 10.50

- mit Speck und Ei (Saison) Fr. 12.50

Grüner Blattsalat mit geräuchten Entenbruststreifen an Balsamicodressing Fr. 15.00

Geräucherter Lachs
mit Dillsenfauce, Zitrone, Butter und knusprigem Tost Fr. 17.50

Blattsalat mit frittierten Felchenfilets an Balsamicodressing Fr. 15.50

Rindscarpaccio mit Olivenöl und gehobeltem Sbrinz Fr. 16.00

Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison) Fr. 13.50

Suppen

Je nach Saisonaler Verfügbarkeit

Kräftige Bouillon mit Flädli, oder Gemüsestreifen	Fr. 7.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry - mit Blätterteighaube überbacken und Gemüsemosaik	Fr. 9.50 Fr. 12.50
Gemüsecremesuppe nach Saison (Spargel, Kürbis etc.)	Fr. 8.50
Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Schnittlauch	Fr. 8.50
Rote Currysuppe mit Zitronengras	Fr. 9.00
Topinamburcappuccino	Fr. 9.50
Bärlauchsuppe mit Sauerrahm	Fr. 9.50
Kürbis-Curry-Ingwersuppe mit süssaurem Kürbis	Fr. 9.50
Karotten-Vanillecappuccino	Fr. 9.00
Weggiser Morchelsuppe mit Rahmhaube	Fr. 14.50
Kalte Sommersuppe mit viel Gemüse	Fr. 9.50
Weissweinsüppchen mit geräucherten Lachsstreifen	Fr. 11.50
Rote Curry-Kokossuppe mit Zitronengras und Riesenkrevette	Fr. 11.50
Spargelsüpli mit Riesenkrevetten	Fr. 11.50

Vegetarische Hauptgänge

Gorgonzolarisotto mit Frühlingszwiebeln und Artischocken	mit Nachservice	Fr. 25.00
Zucchini piccata mit Tomatensauce auf Parmesanrisotto	mit Nachservice	Fr. 23.50
Grillgemüselasagne mit Büffelmozzarella	mit Nachservice	Fr. 25.00
Spätzlipfanne mit buntem Gemüse und Käse überbacken	mit Nachservice	Fr. 23.00
Äplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln und Apfelmus	mit Nachservice	Fr. 19.00

Hauptgerichte vom Kalb

„Kalbs Wienerschnitzel“ Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 38.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce mit Butterrösti	mit Nachservice	Fr. 36.00
Saltimbocca „alla romana“ Gebratene Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken mit Safranrisotto und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 38.00
„Osso Bucco Cremolata“ Geschmorte Kalbshaxe mit Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 32.00
Kalbsrahmschnitzel an sämiger Rahmsauce mit Nudeln und saisonalem Gemüse	mit Nachservice	Fr. 36.00
Cordonbleu vom Kalb gefüllt mit Schinken und Käse dazu Kroketten und Marktgemüse	mit Nachservice	Fr. 42.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Butternüdeln und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 45.00

Hauptgerichte vom Schwein

panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 25.00
Schweinsrahmschnitzel serviert mit Nudeln und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 28.00
Schweinssteak an Pfeffersauce Pommes Frites und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 29.00
Schwedenbraten Schweinsbraten gefüllt mit Dörrobst dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 32.00
Schweinscarrebraten mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 31.00
Schweins- und Kalbsbraten mit Bratkartoffeln und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 39.00
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel an Rosmarinjus mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse	mit Nachservice	Fr. 36.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Butternüdeln und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 39.00

Hauptgerichte vom Rind und Lamm

Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 29.00
Sure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 32.00
Rindsfiletmedaillon „Café de Paris“ mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 48.00
Roastbeef englisch gebraten an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Gemüse bouquet	mit Nachservice	Fr. 46.00
rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur	mit Nachservice	Fr. 38.00

Klassiker

In zwei Gängen serviert

Deux filets Kalbs- und Rindsfiletmedaillon am Stück gebraten	mit Nachservice	Fr. 66.00
Trois filets Kalbs-, Rinds und Schweinefilet am Stück gebraten	mit Nachservice	Fr. 69.00
Chateau Briand Klassisch französisch	mit Nachservice	Fr. 62.00

- jeweils Saucen und Beilagen nach Wahl

Hauptgerichte vom Fisch & Co.

Steinhuserberger Forellenfilet Müllerinnenart mit Salzkartoffeln und Gemüse	mit Nachservice	Fr. 34.00
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce serviert auf Lauchgemüse und Wildreis	mit Nachservice	Fr. 32.00
Zanderfilet auf Spizkohlblanquette mit Petersilienkartoffeln	mit Nachservice	Fr. 32.00
Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	mit Nachservice	Fr. 37.00
Pochiertes Lachsmedaillon an Dillrahmsauce mit Trockenreis und Spinat	mit Nachservice	Fr. 31.00
Zart gedämpfter Saibling mit Zitronenstöckli und Kefen	mit Nachservice	Fr. 34.00

*D*esserts

Gebrannte Creme Grossmutterart mit Vanilleglace	Fr. 8.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.80
Süssmostcreme mit Feigen	Fr. 8.00
«Üse» Schoggikuchen mit Schlagrahm	Fr. 8.00
Schokoladenmousse mit frischen Früchten oder Beeren	Fr. 10.00
Luftiges Kaffee pannacotta mit saisonalem Früchtekompott	Fr. 9.00
Mousse au chocolat mit Orangenfilets	Fr. 11.00
Erfrischender Sorbetteller mit Früchten	Fr. 12.50
Soufflé Glace Grand Marnier mit mariniertem Orangensalat	Fr. 11.50
Eiskaffee mit Rigi-Kirsch	Fr. 10.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Crêpes Suzette mit Orangen und Vanilleglace	Fr. 12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Eierlikör und Vanilleglace	Fr. 10.50
hausgemachter Kuchen mit Rahm	Fr. 8.00
Vacherin Torte	pro Person Fr. 11.00
Rebstock Dessert – lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
...oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte	

*B*uffets

Ab 30 Personen bieten wir auch kalt und warme sowie Dessertbuffet an. Der Preis wird je nach Zusammensetzung berechnet.

Komplette Menus

(Preis gültig für die aufgeführten Menus ohne Änderungen)

Menu „Rebstock-Klassiker“

Kleiner grüner Salat
an französischem Dressing



Schweinssteak an Pfeffersauce
Nüdeli und Gemüse garnitur



Vanilleglace mit heissen Waldbeeren

Menu komplett Fr. 45.00

Menu „Jedermann's- Liebling“

Gemischter Salat
an französischem Dressing



Ochsenbouillon mit Flädli



Kalbsrahmschnitzel an sämiger Rahmsauce
mit Butternüdeli und Gemüse garnitur



Gebrannte Creme „Grossmutter Art“

Menu komplett Fr. 59.00

Menu „Bestseller“

Salatbowle
knackige Salate mit Gemüse und Nüssen



Schweinskarreebraten
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



Joghurtcreme
mit frischen Früchten oder Beeren

Menu komplett Fr. 46.00

Menu „Gaumenschmaus“

Geräucherter Lachs
mit Dillsenf, Zitrone, Butter und knusprigem Tost



Wolhuser Gemüsesuppe
mit Safran



Rindsfiletmedaillon an Sauce Bernaise
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur



erfrischender Sorbetteller
mit saisonalen Früchten

Menu komplett

Fr. 82.00

Menu „Wunschlos glücklich“

Vorspeiseteller mit kleinen Leckereien wie
Rindstatar und geräuchtem Lachs



Ochschwanzbouillon „Diablotins“
mit hausgemachten Käserauten



Limonenrisotto
sautiere Riesenkrevette „provençale“
und Ruccola



Saisonales Sorbet mit einem Schuss Güggs



Medaillons vom Rinds- und Kalbsfilet
mit Sauce Bernaise
dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse



Parfait glace Grand Marnier

Menu komplett

Fr. 108.00

Jahreszeiten Menus

(Preis gültig für die aufgeführten Menus ohne Änderungen)

Frühlingsmenu 1

Spargelcremesuppe



Schweinscordonbleu
gefüllt mit Spargeln, Schinken und Entlebucher Bergkäse
dazu Pommes Frites und Gemüse garnitur



Coupe Romanoff

Menu komplett

Fr. 48.00

Frühlingsmenu 2

Spargelsalat mit bunten Salaten
und Kirschtomaten



Klare Suppe
mit Frühlingsgemüsen



Rindsentrecôte an zarter Bärlauchhollandaise
neue Kartoffeln und Marktgemüse



Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier
mit Vanilleglace und Rahm

Menu komplett Fr. 68.00

Sommermenu 1

Beef-Steak-Tatar mit Tost und Butter



Saltimbocca „alla romana“
Gebratene Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur



Himbeerparfait
mit frischen Beeren und Rahm

Menu komplett

Fr. 62.00

Sommermenu 2

Melone mit Tessiner Rohschinken



Tomatenkraftbrühe
mit geräucherter Forelle



Rindsfiletmedaillon mit sautierten Kalbsmilken
Kräuterpolenta und jungem Gemüse



Blutorangensorbet
mit Campari

Menu komplett Fr. 78.00

Herbstmenu 1

Nüsslisalat mit gehacktem Ei



Wildgeschnetzeltes „Hubertus“
an feiner Cognacrahmsauce
hausgemachte Quarkspätzli und Wildbeilagen



Vermicelles mit Rahm

Menu komplett Fr. 49.00

Herbstmenu 2

Blattsalate an feiner Nussvinaigrette
mit geräucherter Entenbrust



Marronisuppe mit Rigikirsch



Rehschnitzel „Mirza“
an feiner Cognacrahmsauce
hausgemachte Quarkspätzli und Wildbeilagen



Herbstlicher Desserteller

Menu komplett Fr. 78.00

Wintermenu 1

Wintersalat mit Orangen, Granatapfel und Datteln



Schweinsfilet am Stück gebraten
auf Wirsing-Peperonigemüse mit gefülltem Weissbrot



Apfelkuchlein
mit Vanillesauce

Menu komplett

Fr. 56.00

Wintermenu 2

hausmarinierter Lachs
mit Orangensauerrahm und kleinem Salat



Karotten-Vanillecappuccino



Zarte Kalbsschnitzel auf Rahmkohlrabi mit
Thymianjus und Kartoffelkroketten



Schokoladenmousse mit Rahm

Menu komplett

Fr. 70.00

*H*auspezialität – ein echtes Ess-Erlebnis

Italienisches Menu

Antipasti alla montagna
mit Bruschetta, Prosciutto, eingelegten Gemüsen, Mozzarella und vieles mehr...



Spaghetti all'amatriciana
an Tomaten-Specksauce



Saltimbocca „alla romana“
Gebratene Schweinsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
mit Safranrisotto



Dolci a scelta
con panna cotta, macedonia, mousse al cioccolato e tiramisù

Menu komplett

Fr. 72.00

Unser Platzangebot

Saal	10 - 90 Sitzplätze
Restaurant	bis 50 Sitzplätze
Wintergarten	26 Sitzplätze
Rebstube	10 - 20 Sitzplätze
Restaurant, Wintergarten Rebstube kombiniert	bis 100 Sitzplätze
St. Petersburgstube	bis 16 Sitzplätze
Terrasse	24 Sitzplätze
Kegelbahn	bis 24 Sitzplätze
Hotel	13 Doppelzimmer auch Dreierzimmer möglich
	5 Einzelzimmer

Für jeden Anlass den geeigneten Raum

Wintergarten	Unser Favorit. Helles Licht, heitere Stimmung – hier fühlt sich jeder wohl. Mitten in unserem heimeligen Restaurant begeistern Sie Ihre Gäste.
Rebstube	Ein Ort mit Stil für Weinliebhaber. Gediegen – die rustikale, Winzer-Atmosphäre. Etwas intim für kleine Feierlichkeiten mit besonderem Charme, für Begegnungen an einer gemütlichen Tafel.
St. Petersburgstübli	Benannt nach dem ehemaligen, sagenumwobenen Rebstock-Vorgänger. Gemütliches, ruhiges Ambiente mit spannenden Eindrücken aus vergangenen Zeiten.
Taverne/Saal	Ob an einer Hochzeit, einem Treffen, einer Geburtstagsfeier oder einer Präsentation, hier ist die Freude zu gast. Hier werden Pläne geschmiedet, Jubiläen gefeiert und gesellschaftliche Ideen verwirklicht. Kulinarisch begleitet von unserer Küche mit zuvorkommenden Gastgebern.
Kegelbahn	Lust auf ein wenig Bewegung vor oder nach dem Tafeln? Oder spontan an einem unverbesserbaren Regentag? Hier kann sich jeder messen, ob klein oder gross. Immer spannend, welche Kegelkünste in einem stecken.
Restaurant, Wintergarten und Rebstube kombiniert	Gerne reservieren wir für Sie auch alle Räumlichkeiten im Erdgeschoss ab mindestens 75 Personen.



Vielen Dank dass Sie Ihren Anlass im Rebstock durchführen wollen. Es freut uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüssen und Sie mit unserer Dienstleistung von Küche und Service verwöhnen zu dürfen.

Ihr Anlass wird im Rebstock zum Erlebnis!

Ein paar Informationen

Menüvorschläge	Die folgenden Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen für das gleiche Menü. Die Gerichte bilden nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Sie können das Menu Ihren Wünschen entsprechend zusammenstellen und gewünschte Änderungen gerne anbringen. Dabei sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Zuvor finden Sie auf den folgenden Seiten alle nötigen Angaben welche Ihnen bei der Durchführung Ihres Bankettes behilflich sein könnten.
Bestellung	Wir bitten Sie Ihre Menübestellung bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter 041 490 16 89.
Personenzahl	Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Verrechnung ist die 36 Stunden vor dem Anlass gemeldete Zahl der Gäste massgebend.
Pauschalen	Wünschen Sie ein Bankett mit einem fixen Preis gemäss Ihrem Budget? Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.
Geburtstags- und Hochzeitstorten	Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen in unserer Hausbäckerei. Selbstverständlich können Sie diese auch bei Ihrem Lieblingskonditor bestellen und in den Rebstock liefern lassen. In diesem Falle verrechnen wir Fr. 4.00 pro Person für Gedeck und Service. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.
Menükarten	Wir verfügen über eine Menüvorlage, welche wir gerne mit Ihrer gewünschten Anschrift oder Sujet versehen. Ihr Foto oder Firmenlogo drucken wir sehr gerne für Sie in Farbe.
Tischreden, Darbietungen	Informieren Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind. Sprechen Sie mit uns über Beiträge welche eine spezielle Infrastruktur oder Umstände erfordern.
Musikalische Unterhaltung	Wir bitten Sie höflich, Musikverträge bis maximal 1.00 Uhr abzuschliessen. Für die Unterhaltung steht im Saal ein Klavier kostenlos zur Verfügung.
Verlängerung	Verlängerungen sind bis maximal 2.30 Uhr möglich und müssen vorgängig angemeldet werden. Für die Bewilligung und den Mehraufwand unserer Mitarbeiter verrechnen wir folgendes: 1. Stunde: Fr. 160.00 Jede weitere halbe Stunde: Fr. 100.00
Hotel	In unserem Hotel stehen Ihnen 17 Zimmer mit Dusche/WC, HDTV und W-LAN zur Verfügung. Bei Ihren Hochzeitsfest offerieren wir Ihnen zusätzlich zu unserem reichhaltigen Frühstück Rauchlachs und Prosecco.

Brautpaar	Bei Hochzeitsgesellschaften ab 30 Personen logiert das Brautpaar gratis in unserem speziellen Hochzeitszimmer. (Reservation notwendig)
Parkplatz	Ein eigener Parkplatz für über 40 Fahrzeuge direkt beim Rebstock steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.
Weine / Zapfengeld	Für die passende Weinauswahl oder eine Degustation stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung. Musterflaschen verrechnen wir Ihnen zum Einstandspreis. Sollten Sie sich dazu entschliessen Wein, Champagner oder Spirituosen selber zu organisieren, stellen wir dies Ihnen für unseren Service wie folgt in Rechnung. Wein: Fr. 27.00 pro 7.5dl Flasche Fr. 54.00 pro Magnumflasche Champagner: Fr. 38.00 pro 7.5dl Flasche Destillate: Fr. 40.00 pro 5dl Flasche Fr. 60.00 pro 7.5dl Flasche
Brennbare Materialien Feuerwerk	Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie höflichst auf alle brennbaren Materialien zu verzichten (Ausnahme: Kerzen auf den Tischen). Bitte informieren Sie auch Ihre Organisatoren. Bei Brand oder Sengschäden wird jede Haftung abgelehnt.
Rauchen	Das ganze Haus ist rauchfrei. Vor dem Haus befindet sich ein Raucherplatz.
Versicherung	Die Hotel Rebstock AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.
Preise	Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer pro Person. Preisänderungen vorbehalten.
Catering	Gerne bringen wir Ihren Anlass auch zu Ihnen. Über unsere Möglichkeiten informieren wir Sie auf Anfrage.
Definitive Reservationen	Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen sind für den Rebstock wie auch für den Kunden bindend.
Dekoration	Für die Dekoration sind wir besorgt. Selbstverständlich können Sie diese auch selber organisieren und am Veranstaltungstag zu uns in den Rebstock liefern lassen.
Annulationsbedingungen	Bei Absagen verrechnen wir folgendes: Absage 3 bis 1 Tage vor dem Anlass: 50% der reservierten Leistungen Absage am Anlasstag: 100% der reservierten Leistungen
Rechnung	Wir bitten Sie uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Unsere Rechnung ist innert 14 Tagen ab Ausstellungsdatum zahlbar. Der Rebstock ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen.
Zahlungsmittel	Wir akzeptieren EC- und Postkarten. Ebenfalls akzeptieren wir alle gängigen Kreditkarten, hierfür verrechnen wir zusätzlich 3% zum gesamten Rechnungsbetrag für die Kartengebühren.