

# *Willkommen im Rebstock*

## **Vorspeisen**

Grüner Blattsalat	8.–
Gemischter Salat	9.50
Jägersalat Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Pilzen	10.50
Nüsslisalat auf Empfehlung vom Service mit gehacktem Ei oder mit gebratenem Speck & Ei	

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachte französische oder italienische Salatsauce nach Wahl

## **Suppen**

Kürbiscremésuppe mit Rahmhaube	8.50
Rindsbouillon mit Ei	7.50
Tagessuppe	7.50

## **Fitnesssteller**

Salatfitnesssteller mit	
· zwei panierten Schnitzeln	25.–
· gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	25.–
· gebratenen Riesenkrevetten „provençale“	27.–
· Barschknusperli und Tatarsauce	25.–

## Rebstock Klassiker

### Gebratene Pouletbrust

an Orangensauce  
mit Kartoffelkroketten  
und Gemüse

28.–

### Rosa gebratenes Rindsentrecôte

mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Pommes Frites  
und Gemüse garnitur

42.–

### Panierte Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites  
und Gemüse

25.–

### Schweinssteak

mit Kräuterbutter  
Pommes Frites  
und Gemüse

28.–

## Cordon-bleu

Alle Cordon-bleu, ca. 280g, werden frisch a la Minute vom Bäggli zubereitet.  
Wir servieren dazu marktfrisches Gemüse und Pommes Frites

### Klassisch

gefüllt mit Schinken und Entlebucher Bergkäse

Schwein

Kalb

29.50

42.–

### Aglio

gefüllt mit Schinken, Entlebucher Bergkäse  
und frischem Knoblauch

32.–

44.–

Alle Cordon-bleu servieren wir selbstverständlich auch gerne  
mit frischen Salaten garniert als Fitnesssteller

## Rösti-Spezialitäten

<b>Kalbsleberli</b> an Balsamicojus mit Kräutern dazu unsere feine Rösti	32.–
<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“</b> an Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	36.–
<b>Berner-Rösti</b> Goldbraue Rösti mit Speck und Zwiebeln gebraten dazu ein Spiegelei	19.–
<b>Röstipastetli</b> gefüllt mit einem Gemüse-Pilzragout	22.–
<b>„Rebstock-Rösti“</b> Hausgemachte Rösti mit Tomaten und Raclette überbacken und einem Spiegelei	19.–

## Tatar-Spezialitäten

150 Gramm fein geschnittenes Schweizer Rindfleisch, gekonnt gewürzt und abgeschmeckt mit feinen Kräutern oder hochwertigen Spirituosen. Serviert mit Toast und Butter.

<b>Klassisch</b> mit Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Eigelb, und Senf serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	32.–
<b>Teuflich (scharf)</b> mit Zwiebeln, roten Pfefferschoten, Pfeffer, Kapern, Petersilie serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	32.–
Zusätzlich mit Pommes Frites	+4.50

## Eifach & Guet

Kalbsbratwurst (140g) mit Zwiebelsauce und Rösti	19.–
Fäger Rösti (Wurstsalat mit Rösti)	18.–
Rebstock Teller verschiedene kalte Fleischsorten mit Käse und Salatgarnitur	22.–
Wurstsalat einfach	12.–
Wurstsalat mit Salaten garniert	19.–
Wurst-Käsesalat einfach	14.–
Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert	21.–
Thonsalat einfach	14.–
Thonsalat mit Salaten garniert	19.–
Kalte Platte mit Käse und Brot, ab 2 Personen	19.50 pro Person

## Sandwiches

Salami, Vorderschinken, Käse oder Gemischt	8.–
Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.50
„Honigfüschtu“ mit paniertem Schweinsschnitzel	9.50

## Preise

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. 8.0% MwSt

## Zubereitung

All unsere Gerichte bereiten wir für Sie frisch von A bis Z in unserer Küche zu. Unsere Produkte werden für Sie sorgfältig, leicht, schonend verarbeitet.

## Deklaration

Wir verwenden möglichst regionale Produkte, je nach Saison und Verfügbarkeit.

## Herkunft Fleisch

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Rind:	aus der Schweiz, teilweise Paraguay
Wildbret	Schweiz

## Herkunft Fisch

Frische Fische aus der Schweiz		
Rauchlachs	Schottland	
Barsch/Krevetten	Vietnam	ASC-Zucht

## Öffnungszeiten

Restaurant			
Dienstag bis Samstag	07.00 Uhr	bis	24.00 Uhr
Sonntag	08.00 Uhr	bis	16.00 Uhr
Montag und der letzte Sonntag im Monat	Ruhetag		

## Hotel

Durchgehend das ganze Jahr geöffnet  
18 Zimmer, \*\*\*Komfort