

Willkommen im Rebstock

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	8.–
Gemischter Salat	9.50
Jägersalat Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Pilzen	11.50
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

Klare Gemüsesuppe mit Safran	8.50
Rindsbouillon mit Flädli	7.50
Tagessuppe	7.50

Fitnesssteller

Salatfitnesssteller mit	
· zwei panierten Schnitzeln	25.–
· gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	25.–
· gebratenen Riesenkrevetten „provençale“	28.–
· 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 Gemüsegarnitur	42.–
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	25.–
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce mit Kartoffelrösti	36.00

Tatar-Spezialitäten

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

Klassisch mit Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Eigelb, und Senf serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	32.00
Teuflich (scharf) mit Zwiebeln, roten Pfefferschoten, Pfeffer, Kapern, Petersilie serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados	32.00
Zusätzlich mit Pommes Frites	+4.50

Cordon-bleu Variationen

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

Klassisch	Schwein	Kalb
gefüllt mit Schinken und Entlebucher Bergkäse	32.–	42.–
Aglio		
gefüllt mit Schinken, Entlebucher Bergkäse und frischem Knoblauch	34.–	44.–
Spargel		
gefüllt mit Rohschinken, Entlebucher Bergkäse und frischen Spargeln	35.–	45.–
Appenzeller		
gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse	34.–	44.–
Gorgonzola		
gefüllt mit Rohschinken und Grogonzola	34.–	44.–
Diavola		
gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Chilischoten	34.–	44.–
Wikinger		
Klassisches Cordonbleu, ca. 500g einfach ein bisschen grösser 😊	42.–	58.–

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

Spargel-Spezialitäten

Schweinssteak Prinzessin Art
mit grünen Spargeln und Raclette überbacken
dazu Kroketten und Gemüse 32.–

Butterrösti
mit Spargelragout
und pochiertem Ei 23.–

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 8.00

Bündnerfleisch oder Rohschinken 9.50

„Honigfüschtu“ mit paniertem Schweinsschnitzel 9.50

Preise

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. 7.7% 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: Schweiz
Wildbret Schweiz
andere Herkunft wird deklariert

Herkunft Fisch

Frische Fische aus der Schweiz
Rauchlachs Schottland
Barsch Vietnam

Öffnungszeiten

Restaurant			
Dienstag bis Freitag	07.00 Uhr	bis	24.00 Uhr
Samstag	07.00 Uhr	bis	00.30 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, alle komplett neu renoviert