

Willkommen im Rebstock

Vorspeisen

Grüner Blattsalat ³	8.–
Gemischter Salat ^{2,3}	9.50
Jägersalat ^{2,3} Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Pilzen	12.50
Nüsslisalat ^{2,3} 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 ^{1,2} mit Rahmhaube	8.50
Tagessuppe ^{1,2,3}	7.50

Fitnesssteller

Salatfitnesssteller mit

• zwei panierten Schnitzeln ^{1,2,3}	25.–
• gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter ^{2,3}	25.–
• gebratenen Riesenkrevetten „provençale“ ^{1,2,3,6}	28.–
• Barschknusperli und Tatarsauce ^{1,2,3}	25.–

Rebstock Klassiker

Gebratene Pouletbrust ^{1,3} an Orangensauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse	28.–
Rosa gebratenes Rindsentrecôte ^{1,2,3} mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Gemüse garnitur	42.–
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{1,2} mit Butterrösti	36.–
Panierte Schweinsschnitzel ^{1,3} mit Pommes Frites und Gemüse	25.–

Cordon-bleu

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

Klassisch ^{1,3} gefüllt mit Schinken und Entlebucher Bergkäse	Schwein 32.–	Kalb 42.–
Aglio ^{1,3} gefüllt mit Schinken, Entlebucher Bergkäse und frischem Knoblauch	34.–	44.–

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

Herbst-Leckereien

Geniessen Sie unsere Wild-Spezialitäten mit Rehfleisch von der Wolhuser Jagd.

Hausgebeizter Rehpfeffer ¹ mit Spätzli und Gemüse	32.–
Hausgebeizter Schwarzenberger Hirschkpfeffer ¹ mit Spätzli und Herbstbeilgen	nach Angebot
Rosa gebratene Rehschnitzel „Mirza“ ^{1,2} mit Quarkspätzli und herbstlichen Beilagen	38.–
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce ^{1,2} mit hausgemachten Spätzli und Wildgarnituren	32.–
herbstlicher Gemüseteller ^{1,2} mit Spätzli und cremiger Wildrahmsauce	24.–
Steinpilzrisotto ² mit sautierten Muscat-Kürbiswürfeln	25.–

Tatar

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

Klassisch oder pikant ³ mit Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Eigelb, und Senf 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 Röstli 1,2	19.–
Fäger Röstli (Wurstsalat mit Röstli) 2,3	18.–
Rebstock Teller 2,3 verschiedene kalte Fleischsorten mit Käse und Salatgarnitur	22.–
Wurstsalat einfach 2,3	12.–
Wurstsalat mit Salaten garniert 2,3	19.–
Wurst-Käsesalat einfach 2,3	14.–
Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert 2,3	21.–
Thonsalat mit Salaten garniert 2,3	19.–
Kalte Platte mit Käse und Brot, ab 2 Personen 2,3	19.50 pro Person

Sandwiches

Salami, Vorderschinken, Käse oder Gemischt 1, 2, 3	8.–
Bündnerfleisch oder Rohschinken 1,3	9.50
„Honigfüschtu“ mit paniertem Schweinsschnitzel 1,3	9.50

Deklaration

- 1 enthält Gluten
- 2 enthält Laktose
- 3 enthält Eier
- 4 enthält Soja
- 5 enthält Nüsse
- 6 enthält Meeresfrüchte

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:	aus der Schweiz, Entrecôte aus Uruguay
Wildbret	Schweiz

Herkunft Fisch

Frische Fische aus der Schweiz	
Raumlachs	Schottland
Barsch	Vietnam

Öffnungszeiten

Restaurant			
Dienstag bis Samstag	07.00 Uhr	bis	23.30 Uhr
Sonntag	08.00 Uhr	bis	15.00 Uhr
Montag und der letzte Sonntag im Monat	Ruhetag		

Hotel

Durchgehend das ganze Jahr geöffnet
18 Zimmer, alle komplett neu renoviert