



# 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](mailto:info@rebstock-wolhusen.ch)  
[www.rebstock-wolhusen.ch](http://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, mariniertes Lachs, Krevetten im Knuspermantel, Risotto, Süsschen, Käsewähe...

Fr. 42.50

mit Dessertbuffet, verschiedene kleine Häppchen plus Fr. 12.50

## Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat Fr. 8.50

Gemischter Blattsalat Fr. 9.80

„Jägersalat“  
mit gebratenem Speck und Champignon Fr. 11.50

Salatbowle mit knackigen Salaten, Gemüse und Cashewnüsse Fr. 9.50

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. 16.00

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 Ochschwanzsuppe 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 Butternudeln 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 Butternudeln 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

## Desserts

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
<b>Vacherin Torte</b>	<b>pro Person Fr. 11.00</b>
Rebstock Dessert – lassen Sie sich überraschen	Fr. 18.00
...oder diverse Coupes aus unserer Glacekarte	

## Buffets

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

<b>Wintergarten</b>	Unser Favorit. Helles Licht, heitere Stimmung – hier fühlt sich jeder wohl. Mitten in unserem heimeligen Restaurant begeistern Sie Ihre Gäste.
<b>Rebstube</b>	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.
<b>St. Petersburgstübli</b>	Benannt nach dem ehemaligen, sagenumwobenen Rebstock-Vorgänger. Gemütliches, ruhiges Ambiente mit spannenden Eindrücken aus vergangenen Zeiten.
<b>Taverne/Saal</b>	Ob an einem 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 Gastgeber.
<b>Kegelbahn</b>	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.
<b>Restaurant, Wintergarten und Rebstube kombiniert</b>	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

<b>Menüvorschläge</b>	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.
<b>Bestellung</b>	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.
<b>Personenzahl</b>	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.
<b>Pauschalen</b>	Wünschen Sie ein Bankett mit einem fixen Preis gemäss Ihrem Budget? Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.
<b>Geburtstags- und Hochzeitstorten</b>	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.
<b>Menükarten</b>	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.
<b>Tischreden, Darbietungen</b>	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.
<b>Musikalische Unterhaltung</b>	Wir bitten Sie höflich, Musikverträge bis maximal 1.00 Uhr abzuschliessen. Für die Unterhaltung steht im Saal ein Klavier kostenlos zur Verfügung.
<b>Verlängerung</b>	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
<b>Hotel</b>	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.

<b>Brautpaar</b>	Bei Hochzeitsgesellschaften ab 30 Personen logiert das Brautpaar gratis in unserem speziellen Hochzeitszimmer. (Reservation notwendig)
<b>Parkplatz</b>	Ein eigener Parkplatz für über 40 Fahrzeuge direkt beim Rebstock steht unseren Gästen kostenlos zur Verfügung.
<b>Weine / Zapfengeld</b>	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
<b>Brennbare Materialien Feuerwerk</b>	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.
<b>Rauchen</b>	Das ganze Haus ist rauchfrei. Vor dem Haus befindet sich ein Raucherplatz.
<b>Versicherung</b>	Die Hotel Rebstock AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.
<b>Preise</b>	Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer pro Person. Preisänderungen vorbehalten.
<b>Catering</b>	Gerne bringen wir Ihren Anlass auch zu Ihnen. Über unsere Möglichkeiten informieren wir Sie auf Anfrage.
<b>Definitive Reservationen</b>	Die Reservation von Banketträumen, die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen sind für den Rebstock wie auch für den Kunden bindend.
<b>Dekoration</b>	Für die Dekoration sind wir besorgt. Selbstverständlich können Sie diese auch selber organisieren und am Veranstaltungstag zu uns in den Rebstock liefern lassen.
<b>Annulationsbedingungen</b>	Bei Absagen verrechnen wir folgendes: Absage 3 bis 1 Tage vor dem Anlass: 50% der reservierten Leistungen Absage am Anlasstag: 100% der reservierten Leistungen
<b>Rechnung</b>	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.
<b>Zahlungsmittel</b>	Wir akzeptieren EC- und Postkarten. Ebenfalls akzeptieren wir alle gängigen Kreditkarten, hierfür verrechnen wir zusätzlich 3% zum gesamten Rechnungsbetrag für die Kartengebühren.