

Mitteilung

*Unser **Restaurant** wird im Juli und August 2019 **komplett renoviert**.*

*Während dieser Zeit sind wir für Sie mit der **Räbe-Sommerbar** auf dem Vorplatz den ganzen Sommer für Sie da.*

*Das **Hotel** bleibt durchgehend **geöffnet**.*

*Wir freuen uns darauf Sie ab September in unserem **neuen Restaurant** wieder begrüßen zu dürfen!*

Herzlich

Familie Unternährer & Mitarbeiter

Willkommen im Rebstock

Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Knoblauchcroutons	8.50
Gemischter Salat Bunte hausgemachte Salate mit Knoblauchcroutons	9.80
Nüsslisalat auf Empfehlung vom Service mit gehacktem Ei oder mit gebratenem Speck & Ei	12.50
lauwarmer Spargelsalat mit Radiesli, Frühlingszwiebeln und Ei	14.50

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

Suppen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	9.50
Rindsbouillon mit Flädli	7.50
Tagessuppe	7.50

Fitnesssteller

Salatfitnesssteller mit	
· zwei panierten Schnitzeln	25.–
· gebratener Pouletbrust und Kräuterbutter	25.–
· gebratenen Riesenkrevetten „provençale“	28.–
· Zanderknusperli MSC und Tatarsauce	28.–

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 Prinzessin mit grünen Spargeln und Raclette überbacken dazu Kroketten und Gemüse	34.–

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

	Schwein	Kalb
Klassisch 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.–
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 Fitnessteller

Spargeln

zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und Rohschinken	28.–
Pastetli Röstipastetli gefüllt mit Spargel-Pilzragout	25.–

Kalbereien mit Rösti

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ dazu Kartoffelrösti	36.–
Kalbsleberli an Balsamicojus dazu Rösti	34.–

Eifach & Guet

Schweinsbratwurst (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 würde separat deklariert

Herkunft Fisch

Frische Fische aus der Schweiz	
Raumlachs	Schottland
Barsch	Vietnam

Öffnungszeiten

Restaurant			
Dienstag bis Samstag	07.00 Uhr	bis	23.30 Uhr
Sonntag	07.30 Uhr	bis	16.00 Uhr
Montag	Ruhetag		

Hotel
Durchgehend das ganze Jahr geöffnet
18 Zimmer – 36 Betten