

## Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	11.00
Rucolasalat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	18.50
Haussalat mit knusprigen Fischstreifen	18.50
Fischsalat an Tomaten Vinaigrette	19.50
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	21.50
Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Reismudelsalat	20.00
Schottischer Rauchlachs oder Rauchlachstartar	23.50
Rindstartare mit Toast und Butter	21.50
Jakobsmuscheln mit buntem Gemüse, Safransauce	24.00
Calamaresringli gebacken mit Knoblauchmayonnaise	21.00

## Suppen

Flädli-suppe	9.80
Curryschaumsüppi mit Crevettenspiessli	16.50
Kürbisschaumsüppi	11.50

## Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Ricotta/Spinat	27.00
Gemüsegratin	28.50
Kartoffelgnocchi	24.00
Planted Chicken mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	38.00

## Vegane Gerichte

Gemüseteller	22.00
Falaffel mit Gemüsestreifen und Sweet and Sour Sauce	24.00
Planted Chicken mit Reis und Currysauce	38.00

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen auslösen, wenden Sie sich an unser Servicepersonal

## Gebackene Fischfilets ½ Portion

Eglifilet gebacken mit Kartoffeln	43.00
Zanderfilet gebacken mit Kartoffeln	39.00
Felchenfilet gebacken mit Kartoffeln	36.50

## Fischkörbli mit gebackenen Fischfilet's (ohne Beilage)

„Rebbergkörbli“ - Eglifilet, Zanderfilet und Felchenfilet	45.00
Eglifilet im Körbli	48.00
Zanderfilet im Körbli	44.00
Felchenfilet im Körbli	41.00

## Seefischspezialitäten

Zanderrückenfilet gebraten auf Gemüsestreifen	49.50
Orange Curry Sauce und Salzkartoffeln	
Saiblingfilet pochiert mit Lauch, Safransauce und Reis	48.00
Zandercurry mit Früchten oder Gemüse und Basmatireis	47.50
Rebberg Fischduo serviert in 2 Gängen	55.00
(pochiertes Zanderfilet auf Blattspinat und Eglifilets gebacken)	
Felchenfilet gebraten mit buntem Gemüse, Salzkartoffeln	44.00

## Meerfisch und Krustentiere

Gebratenes Seezungenfilet auf buntem Gemüse	55.00
Black Tiger Crevetten mit Tomaten und Knoblauch	51.00
Calamares Mediteran mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	46.50

## Fleischgerichte

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	39.50
Rindsfilet UK Whiskysauce und Blattspinat	52.00
Kalbs-Cordonbleu CH mit Gemüse	45.50
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	35.00

## Speisen für unsere kleinen Gäste

Kalbschnitzel paniert mit Pommes Frites	15.50
Rahmschnitzel mit Nudeln	15.50
Fischknusperli mit Salzkartoffeln	15.50

## Beilagen für Fischkorbli und Fleischgerichte

Basmatireis, Salzkartoffeln, Nudeln, Bratkartoffeln	4.50
Pommes Frites	8.00
Spinat oder gemischtes Gemüse	9.50

## Süsse Versuchungen

*Schokoladen-Trio*

*(Küchlein, Mousse, Glace)*

15.50

*Früchtepalette nature*

15.00

*FrISChe Ananas nature*

14.00

*Warme Aprikosen mit Vanilleglace*

15.00

*Aktuelles Tagesdessert*

13.50

## Oldie's ... immer wieder gerne

*Zimt-Nussparfait mit marinierten Zwetschgen*

13.50

*Mousse au Chocolat*

13.50

*Caramelköpflì mit Rahm*

10.50

*Eiscafe*

11.00

*Rebberg Coupe mit frischen Früchten*

14.50

*Meringues Glace*

15.00

*Coupe Dänemark*

15.00

## Unsere erfrischenden Sorbets und Rahmglace

Mango, Zitrone, Birne, Joghurt, Pistazien, Schokolade  
Sauerrahmglace

1 Kugel 4.50

Sorbet Trio 15.00

Sorbet mit Champagner 14.50

Kleines Champagnersorbet 9.80

Birnensorbet mit Williams 13.50

Himbeersorbet mit Schladerer 13.50

Apfelsorbet mit Calvados 13.50

## Gemischter Dessertkäse

Greyerzer, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse

Parmesan, Brie de Maux, Roqueford 16.50