

Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	11.00
Rucolasalat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	18.50
Haussalat mit knusprigen Fischstreifen	19.50
Fischsalat an Gemüse vinaigrette	19.50
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	21.50
Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Reismudelsalat	21.00
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

Gebackene Fischfilets (Teller)

Eglifilets gebacken mit Kartoffeln	45.00
Zanderfilets gebacken mit Kartoffeln	41.00
Felchenfilets gebacken mit Kartoffeln	38.50

Fisch im Körbli (gebacken ohne Beilage)

„Rebbergkörbli“ (Egli, Zander und Felchenfilets)	46.00
Eglifilets im Körbli	50.00
Zanderfilets im Körbli	46.50
Felchenfilets im Körbli	42.50

Seefischspezialitäten

Zanderrückenfilet gebraten auf Gemüsestreifen Orange Curry Sauce und Salzkartoffeln	51.50
Saiblingfilet pochiert mit Kefen, Safransauce und Reis	49.50
Zandercurry mit Gemüse oder frischen Früchten, Reis	49.00
Rebberg Fischduo serviert in zwei Gängen (Pochiertes Zanderfilet auf Lauch und Eglifilets gebacken)	59.00
Felchenfilet gebraten mit Blattspinat, Salzkartoffeln	46.50

Meerfisch und Krustentiere

Gebratenes Seezungenfilet mit Wintergemüse	57.00
Black Tiger Crevetten mit Tomaten und Knoblauch	52.50
Calamares Mediteran mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	49.00

Fleischgerichte

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Butternudeln	43.50
Rindsfilet UK Whiskysauce und Blattspinat	53.00
Kalbs-Cordonbleu CH mit Gemüse	47.50
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	39.50

Speisen für unsere kleinen Gäste

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites	17.50
Rahmschnitzel mit Nudeln	17.50
Fischknusperli mit Salzkartoffeln	17.50

Beilagen für Fischkorbli und Fleischgerichte

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

Vegetarische Gerichte

Trüffelravioli mit Gemüse und Parmesan	44.00
Gemüsegratin	29.50
Kartoffelgnocchi	29.50
Planted Chicken mit Pilzsauce und Butternudeln	39.50

Vegane Gerichte

Gemüseteller	26.00
Falaffel mit Gemüsestreifen und Sweet and Sour Sauce	26.50
Planted Chicken mit Reis und Currysauce	41.00

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

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

CaramelköpflI mit Rahm

10.50

Eiscafe

12.00

Coupe Leutschen (frISChe Früchte und Glace)

14.50

Meringues Glace

15.00

Coupe Dänemark

15.00

Vermicelles mit Vanilleglace

14.50

Unsere Sorbets und Rahmglace

Sorbets: Mango, Zitrone, Apfel, Birnen

Rahmglace: Pistazien, Schokolade, Sauerrahm, Zimt
Erdbeer und Vanille

1 Kugel 4.50

Sorbettrio 15.00

Sorbet mit Champagner 14.50

Kleines Champagnersorbet 9.80

Apfelsorbet mit Calvados 13.50

Himbeersorbet mit Schladerer 13.50

Birnensorbet mit Williams 13.50

Gemischter Dessertkäse

Greyerzer, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse

Parmesan, Brie de Meaux, Roquefort 16.50