

## Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	11.00
Rucolasalat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	18.50
Haussalat mit knusprigen Fischstreifen	19.00
Fischsalat an Gemüsevinaigrette	19.50
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	21.50
Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Reismudelsalat	21.50
Schottischer Rauchlachs oder Rauchlachstartar	23.50
Rindstartare mit Toast und Butter	22.50
Jakobsmuscheln mit buntem Gemüse, Safransauce	24.00
Calamaresringli gebacken mit Knoblauchmayonnaise	22.00

## 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	42.00
Felchenfilets gebacken mit Kartoffeln	39.50

## Fisch im Körbli (gebacken ohne Beilage)

„Rebbergkörbli“ (Egli, Zander und Felchenfilets)	47.00
Eglifilets im Körbli	50.00
Zanderfilets im Körbli	47.50
Felchenfilets im Körbli	43.50

## 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 Mediterran 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 Fischkörbli und Fleischgerichte

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

## Vegetarische Gerichte

Steinpilz Teigtaschen	38.00
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	25.50
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

*Aprikosenkompott mit Vanilleglace*

15.00

*Aktuelles Tagesdessert*

13.50

*Vermicelles mit Zimtrahmglace*

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*

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
Birnsorbet mit Williams		13.50

## Gemischter Dessertkäse

Greizer, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse

Parmesan, Brie de Meaux, Roquefort

16.50