

Salate und Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette	12
Rucolasalat mit Tomaten und Buffalo-Mozzarella	19
Blattsalat mit knusprigen Fischstreifen	19
Leutschenhaus-Fischsalat an Gemüsevinaigrette	20
Panierte Riesencrevetten auf Blattsalat	22
Asiatisch mariniertes Thunfisch auf Reismudelsalat	22
Schottischer Rauchlachs oder Rauchlachstatar	23
Rindstatar mit Toast und Butter	25
Jakobsmuscheln mit buntem Gemüse, Safransauce	24

Suppen

Flädli-suppe hausgemacht	10
Curryschaumsuppe mit Crevettenspiessli	17
Limonenschaumsüppi	12

Gebackene Fischfilets (Teller)

Eglifilets gebacken mit Kartoffeln	45
Zanderfilets gebacken mit Kartoffeln	42
Felchenfilets gebacken mit Kartoffeln	40

Fisch im Körbli (gebacken ohne Beilage)

„Rebbergkörbli“ (Egli, Zander und Felchenfilets)	48
Eglifilets im Körbli	50
Zanderfilets im Körbli	48
Felchenfilets im Körbli	44

Seefisch-Spezialitäten

Zanderrückenfilet gebraten auf Gemüsestreifen <i>Orangen-Curry-Sauce und Salzkartoffeln</i>	52
Saiblingfilets pochiert mit Kefen, Safransauce und Reis	49
Zandercurry mit Gemüse oder frischen Früchten, Reis	49
Rebberg Fischduo serviert in zwei Gängen <i>(Pochiertes Zanderfilet auf Lauch und Eglifilets gebacken)</i>	59
Felchenfilets gebraten mit Blattspinat, Salzkartoffeln	47

Meerfisch und Krustentiere

Gebratene Seezungenfilets mit Saison-Gemüse	57
Black Tiger Crevetten mit Tomaten und Knoblauch	53

Fleischgerichte

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel <i>Champagner-Risotto und junges Ofen-Gemüse</i>	55
Rindsfilet <small>CH</small> Whiskysauce und Blattspinat	55
Kalbs-Cordonbleu <small>CH</small> mit Gemüse	48
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	41

für unsere kleinen Gäste

Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	18
Penne mit Gemüse-Rahm-Sauce	18
Fischknusperli mit Salzkartoffeln	18

Beilagen

Basmatireis, Salzkartoffeln, Penne, Bratkartoffeln	5
Pommes Frites	8
Spinat oder gemischtes Gemüse	9

Vegetarische Gerichte

Steinpilz-Teigtaschen	38
Gemüsegratin	29
Kartoffelgnocchi	29
Planted Chicken mit Pilzsauce und Penne	40

Vegane Gerichte

Gemüseteller	27
Falaffel mit Gemüsestreifen und Sweet and Sour Sauce	26
Planted Chicken mit Reis und Currysauce	41

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

Süsse Versuchungen

Schokoladen-Trio (<i>Küchlein / Mousse / Glacé</i>)	16
Früchtepalette nature	15
Frische Ananas nature	14
Aprikosenkompott mit Vanilleglace	15
Aktuelles Tagesdessert	14

Oldie's .. immer wieder gerne

Zimt-Nussparfait mit marinierten Zwetschgen	14
Mousse au Chocolat	14
Caramelköppli mit Rahm	11
Armando's Eiscafe	13
Coupe Dänemark	15

Sorbets und Rahmglace

Sorbets: Mango, Zitrone, Apfel, Birnen

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

	1 Kugel	5
Sorbettrio		15
Sorbet mit Champagner		15
Kleines Champagnersorbet		10
Apfelsorbet mit Calvados		14
Himbeersorbet mit Schladerer		14
Birnensorbet mit Williams		14

Gemischter Dessertkäse

Greyerzer, Appenzeller, Luzerner Rahmkäse

Parmesan, Brie de Meaux, Roquefort 17