

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
Kürbissuppe	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	51
Zandercurry mit Gemüse oder frischen Früchten, Reis	49
Rebberg Fischduo serviert in zwei Gängen <i>(Pochiertes Zanderfilet auf Lauch und Eglifilets gebacken)</i>	59
Pochiertes Seezungenfilet "Monte Cristo" <i>an Rotweinsauce, Lachsfüllung mit Brokkoli-Rose, Reis</i>	64

Meerfisch und Krustentiere

Gebratene Seezungenfilets mit Saison-Gemüse	62
Black Tiger Crevetten mit Tomaten und Knoblauch	55

Fleischgerichte

Pochiertes Kalbsfilet <small>160 gr</small> im Kräutermantel	58
<i>Champagner-Risotto und junges Ofen-Gemüse</i>	
Rindsfilet <small>CH 180 gr</small> Whiskysauce und Blattspinat	56
Kalbs-Cordonbleu <small>CH</small> mit Gemüse	48
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites	43
Geschnetzeltes Zürcher-Art <small>CH</small> mit Rösti	48
Kalbsleberli <small>CH</small> mit Rösti	45
<i>Nur am Dienstag erhältlich ! S'hät solang's hät</i>	

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

exklusiver Genuss für Sie

auf Vorbestellung (3 Tage im Voraus) sich kulinarisch verwöhnen lassen

Oona Kaviar (100% Schweiz / 100% nachhaltig) 20 gr 150
Osietra Carant für Kaviar Coonaisseurs 50 gr 360

Bouillabaisse pro Person 58
exklusive Fischsuppe Serviert mit Aioli, Rouille Saucen, Knoblauchbrot

Loup de mer **ab 2 Personen** pro Person 70
in der Meersalzkruste Serviert mit Beilagen nach Wahl

ganze Seezunge Colbert pro Person 65
paniert, frittiert und mit Colbertbutter glasiert

Moules & Frites pro Person 39
Miesmuscheln im Weissweinsud mit Pommes frites

Turbotin Mediterran **ab 2 Personen** pro Person 75
im Ofen gegart mit Kalamata Oliven und Kirsch-Tomaten und
Bratkartoffeln

Hummer Thermidor pro Person 70
ganzer Hummer nach klassischem französischem Rezept
Gemüse-Reis

Châteaubriand pro Person 70
Sauce Béarnaise, Gemüse-Palette und Beilagen nach Wahl

Lammcarré (NZ) mit Kräuterkruste **ab 2 Personen** pro Person 65
im Bergheu gegart, Portweinsauce und Kartoffelgratin

Vorbestellte Gerichte sind komplett im Voraus zu bezahlen - bei nicht erscheinen wird die Zahlung nicht zurückerstattet und zu 100% als No-Show-Gebühr angesehen

Vegetarische Gerichte

Kürbis-Ravioli, Gemüsebouquet und Weissweinschaum	38
Gemüsegratin	29
Kartoffelgnocchi	32
Planted Chicken mit Pilzsauce und Penne	40

Vegane Gerichte

Gemüseteller	29
Falaffel mit Gemüsestreifen und Sweet and Sour Sauce	28
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
Apfel-Tarte-Tatin mit Vanille-Glacé	15
Coupe Nesselrode* mit Vanille-Glacé	15
Vermicelle* mit Kirsch	13
Aktuelles Tagesdessert	14

* "Vermicelle Brand" Niederönz BE

Oldie's .. immer wieder gerne

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

Sorbets und Rahmglace

Sorbets: Mango, Zitrone, Apfel, Birnen

Rahmglace: Pistazien, Schokolade, Joghurt, 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