



Menuvorschläge 2012

Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen **ab 6 Personen, jeweils für die ganze Gesellschaft die gleiche Auswahl** und auf Vorbestellung. Selbstverständlich machen wir auch gerne Ausnahmen, fragen Sie uns einfach an.

Wählen Sie selbst

Suppen

Karottenschaumsüppchen mit Vanille verfeinert	11.80
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl und gerösteten Pinienkernen	11.80
Consommé mit Sherry und Gemüsewürfeli	11.80
Geflügelcrème mit Safran, Flusskrebsschwänzen und Blätterteiggebäck	14.80

Salate

Knackige Salatblätter mit sonnengetrockneten Tomaten und feinen Sbrinzmöckli, an unserem Nussöl und Balsamico-Essig	14.50
Nüsslisalat aus Weggis, mit knusprigen Speckwürfeli und Rosmarincroûtons	16.80
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten an Modena Dressing	14.30
Knackiges Eisbergsalatherz mit Radieschen, Sonnenblumenkernen und knusprigen Brotcroûtons	10.60

Vorspeisen

Tartar vom Rauchlachs, zubereitet mit Crème fraîche, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle, serviert mit Toast und Salatbouquet	18.60
Krevetten-Cocktail, mit Toast serviert	16.80
„Waldorfsalat“ – mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum	18.50
Luftiges Blätterteigkissen mit frischen Pilzen und Kräutern, an leichter Sauerrahmsauce	16.80



Hauptgänge

Zarter Kalbskarréebraten an Morchelrahmsauce, mit Butternudeln und saisonalem Marktgemüse serviert	39.80
Duett vom Filet „Rebstock“: Rosa Rindsfilet vom Grill mit Bearnaise und gebratenes Schweinsfilet- médaillon im Speck-Salbeimantel, an kräftigem Rotweinjus. Serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und saisonalem Marktgemüse	46.50
Knuspriges Maispoulardenbrüstchen auf rassigem Ratatouillegemüse, Rotweinjus und Thymiankartoffeln	36.80
Rosa gebratene Neuseeländische Lammrückenfilets auf grillierten Zucchetti und sonnengetrockneten Tomaten, mit Modena-Jus verfeinert und Rosmarinkartoffeln serviert	38.80
Zarte Kalbsschnitzeli vom Grill an leichter Zitronenschaumsauce, dazu Butternüdeli und Mandelbroccoli	38.80
Delikater, hausgemachter Hackbraten „Rebstock“ an Rotweinjus, serviert mit Kartoffel-Mayorangepüree und glasierten Karotten	34.80
Original Luzerner Chügelipastetli mit Kalbfleischwürfeli, Brätchügeli, Champignons, Äpfeln und Weinbeeren, serviert mit frischem Saisongemüse	37.80
Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“, mit knuspriger Butterrösti oder Butternudeln serviert	39.80
Gebratenes Salmsteak und Blacktiger-Krevetten vom Grill, serviert mit Estragon-Buttersauce, jungen Bratkartoffeln und saisonalem Marktgemüse	37.80
Gemüsevariation im Piccatateig, serviert mit sämigem Waldpilzrisotto	33.50
Magerer und zarter Tafelspitz vom Uelihof auf Rahmspinat, mit Bratkartoffeln und Meerrettichschaum serviert	37.80
Hausgebeizter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce, dazu cremige Maispolenta und Mandelbroccoli	38.80
„Dreierlei vom Rebstock“ Hausgemachtes Hacktätschli und rosa gebratenes Lammfilet auf zartem Rindsschmorbraten vom Uelihof an kräftigem Rotweinjus, serviert mit Frühlingszwiebel-Kartoffelstock	42.80



Desserts

Mascarpone-Orangencreme im Glas serviert,
mit frischer Minze garniert
Fr. 10.80



Hausgemachtes Mousse von zartbitterer Toblerone-Schokolade
Fr. 12.50



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet
Fr. 13.50



Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce und frischen Feigen garniert
Fr. 10.80



Gebackene Apfelkuchlein mit Zimtzucker und Vanilleglacé
Fr. 13.50



Gebrannte Crème nach „Grossmutter Art“
Fr. 10.80



Käseteller mit Birnenbrot
Fr. 16.80



Sorbetvariation auf zweifarbigem Früchtecoulis
Fr. 10.80



Original Schangnauer Meringue mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Fr. 12.50



Dessertvariation „Rebstock“
Eine Auswahl der süssesten Versuchungen unseres Maître Pâtissier
Fr. 16.80





Für Sie zusammengestellt

Menu 3A: Fr. 33.50 pro Person

Knackiges Eisbergsalatherz mit Radiesli und Sonnenblumenkernen

Zartes Trutenschnitzel im Rohschinken-Salbeimantel, auf Pilz-Risotto und Marsalajus

Menu 3B: Fr. 32.50 pro Person

Blattsalate mit Sprossen und Kernen an unserem Hausdressing

Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillbutter, Mandelreis-Timbale und Blattspinat

Menu 3C: Fr. 37.00 pro Person

Blattsalate mit Sprossen und Kernen an unserem Hausdressing

Feine Piccata „Mailänder-Art“ vom Schwein, mit sämigem Weisswein-Risotto und saisonalem Gemüsebouquet

Menu 3D: Fr. 39.50 pro Person

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeln

Pouletbrust-Geschnetzeltes nach „Zürcher-Art“ mit Butterrösti und Mandelbroccoli

Luftige Apfelmostcrème

Menu 4A: Fr. 46.50 pro Person

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Oregano verfeinert

Hausgemachter Hackbraten im Teig, mit Rotweinjus, Kartoffel-Mayoranpürée und glasierten Karotten

Karamelköppli mit Schlagrahm garniert



Menu 4B: Fr. 48.00 pro Person

Rucolasalat mit Sbrinzmöckli und Streifen von sonnengetrockneten Tomaten

Lachstranche vom Grill mit Béarnaise-Sauce, Dillkartoffeln und Mandelbroccoli

Hausgemachtes Tobleroneparfait mit Sauerkirschen

Menu 4C: Fr. 46.00 pro Person

Knackiges Eisbergsalatherz mit Radieschen und Sonnenblumenkernen
an unserem Hausdressing

Zarter Tafelspitz auf Rahmspinat, serviert mit jungen Bratkartoffeln und frischem Meerrettich

Leichter Sauerrahmflan auf Cointreau-Orangen

Menu 4D: Fr. 48.00 pro Person

Wald-Pilzcrème mit Thymiancroutons

Hausgemachter Hackbraten an Gemüserahmsauce, dazu Kartoffel-Mayoranpüree und
glasierte Karotten

Zartbitteres Toblerone-Mousse

Menu 5A: Fr. 58.00 pro Person

Hausgebeizter Graved Lachs mit Toast, Butter und Dillsauce

Kurz gebratenes Kaninchenfilet an rosa Pfeffersauce, mit Bergeller Brotknödel und
Zuckererbsen

Hausgemachtes Tiramisù

Menu 5B: Fr. 55.00 pro Person

Consommé Royale, mit Eierstich und Sherry

Original Luzerner Chügelipastetli mit Kalbfleischwürfel, Brätchügeli, Champignons,
Äpfeln und Weinbeeren gefüllt, mit frischem Saisongemüse serviert

Karamelköppli mit Schlagrahm garniert



Menu 5C: Fr. 57.00 pro Person

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Sauerrahmsauce und getoastetem Baguette

Marinierter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce, dazu cremige Maispolenta und Mandelbroccoli

Erfrischende Sorbet-Variation auf zweifarbigem Früchtecoulis

Menu 6A: Fr. 65.00 pro Person

Carpaccio von Bresaola mit Rucola und Sbrinz

Geschnetztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und saisonalem Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Minze und Sorbet

Menu 6B: Fr. 68.00 pro Person

Rucolasalat mit Sbrinzmöckli und Streifen von sonnengetrockneten Tomaten

Sämiges Rieslingsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Schweinsfiletmédallions mit würziger Kräuterkruste, Safran-Risotto und saisonalem Gemüsekörbchen

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menu 7A: Fr. 75.00 pro Person

Rauchlachstatar mit Schnittlauch und Crème fraîche zubereitet, mit Toast und Butter serviert

Rindsfilet und Riesenkrevetten vom Grill an Whiskyrahmsauce, mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsekörbchen serviert

Dessertteller „Rebstock“: eine Auswahl der süssesten Versuchungen unseres Maître Pâtissier