



Menuvorschläge Sommer 2010

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

Wählen Sie selbst!

Suppen

Eisgekühlte Gazpacho nach Andalusischer Art, mit Kräutercroûtons	12.60
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikumöl und gerösteten Pinienkernen	11.80
Consommé mit Sherry und Gemüsewürfeli	10.50
Kräuterschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen und Blätterteiggebäck	14.80
Karottenschaumsüppchen mit Vanille	11.80
Mediterrane Ratatouillesuppe (kalt oder heiss) mit gerösteten Knoblicroûtons	12.60

Salate

Knackige Salatblätter mit sonnengetrockneten Tomaten und feinen Sbrinzmöckli, an unserem Nussöl und Balsamico-Essig	14.50
Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	15.50
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherry-Tomaten an Modena Dressing	14.30
Knackiges Eisbergsalatherz mit Radieschen, Sonnenblumenkernen und knusprigen Brotcroûtons	10.60

Vorspeisen

Avocado-Limettenmousse mit gebratenen Riesenkrevetten an leichter Tomatenvinaigrette	18.40
Tartar vom Rauchlachs, zubereitet mit Crème fraîche, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer aus der Mühle, serviert mit Toast und Salatbouquet	19.40
Mariniertes Grillgemüse auf sommerlichen Salatblättern	16.80
Saisonale Honigmelone mit Bündner Rohschinken und hausgemachten Blätterteig-Grissini	18.50
„Vitello Tonnato“- dünn geschnittener Kalbsbraten mit würzig-leichter Thonsauce und mit Kapernäpfeln garniert	19.60
Luftiges Blätterteigkissen mit frischen Pilzen und Kräutern an leichter Sauerrahmsauce	16.80



Hauptgänge

Zarte Kalbsschulter an Morchelrahmsauce, mit grünen Tagliatelle und saisonalem Marktgemüse serviert	36.80
Duett vom Filet „Rebstock“: Rosa Rindsfilet vom Grill mit Bearnaisesauce und gebratenes Schweinsfilet-médailon im Speck-Salbeimantel, an kräftigem Rotweinjus. Serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und saisonalem Marktgemüse	45.50
Knuspriges Maispoulardenbrüstchen auf rassigem Ratatouillegemüse, Rotweinjus und Thymiankartoffeln	34.60
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	38.50
Hausgemachter Hackbraten „Rebstock“ an feiner Gemüserahmsauce, serviert mit Kartoffel-Mayoranpüree und glasierten Karotten	32.40
Original Luzerner Chügelipastetli mit Kalbfleischwürfeli, Brätchügeli, Champignons, Äpfeln und Weinbeeren, serviert mit frischem Saisongemüse	36.80
Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“, mit knuspriger Butterrösti oder Nudeln serviert	39.80
Gebratenes Bachforellenfilet nach „Müllerinnen Art“ mit Mandelbutter, Zitronenreis und saisonalem Gemüsebouquet	31.80



Desserts

Leichte Früchte-Joghurtcrème im Glas serviert,
mit frischer Minze garniert

Fr. 9.80



Hausgemachtes Mousse von zartbitterer Toblerone-Schokolade

Fr. 12.50



Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce

Fr. 10.80



Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Fr. 12.50



Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglacé

Fr. 11.80



Dessertvariation „Rebstock“

Fr. 14.50



Leichtes Zitronen-Sauerrahmmousse mit frischen Erdbeeren

Fr. 10.80



Käseteller mit Birnenbrot

Fr. 16.80



Sorbetvariation auf zweifarbigem Früchtecoulis

Fr. 10.50



Marinierte Erdbeeren mit Grand Marnier und Minze auf Mascarponecrème

Fr. 13.80





Die Rebstockklassiker (3 Gang-Menu)

Knackiges Eisbergsalatherz mit Radieschen und Sonnenblumenkernen
an unserem Hausdressing

Magerer und zarter Tafelspitz auf Rahmspinat,
mit Bratkartoffeln und Meerrettichschaum serviert

Panna Cotta mit Beerencoulis

Menu Fr. 45.00

Consommé mit Sherry und Gemüsewürfeli

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

Erdbeerglacé auf lauwarmem Rhabarberkompott

Menu Fr. 55.00

Gekühlte Gazpacho nach Andalusischer Art

Delikater Hackbraten „Rebstock“ nach altem Hausrezept
vom Rind, Kalb und Schwein, mit Kartoffelstock-Seeli

Zartbitteres Toblerone-Mousse auf weisser Schokoladensauce

Menu à Fr. 48.00

Rauchlachstatar mit Crème fraîche,
zubereitet mit Schnittlauch und Pfeffer aus der Mühle
serviert mit Toast

Hausgebeizter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce,
dazu cremige Maispolenta und Mandelbroccoli

Erfrischende Sorbet-Variation auf zweifarbigem Früchtecoulis

Menu à Fr. 57.00



Für Sie zusammengestellt:

Menu 3A: Fr. 32.00 pro Person

Knackiges Eisbergsalatherz mit Radiesli und Sonnenblumenkernen

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

Menu 3B: Fr. 32.00 pro Person

Blattsalate mit Sprossen und Kernen an unserem Hausdressing

Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillbutter, Mandelreis-Timbale und Blattspinat

Menu 3C: Fr. 35.00 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. 39.00 pro Person

Mediterrane Ratatouille-Suppe mit gerösteten Knoblauchcroûtons
(kalt oder heiss serviert)

Saftiges Schweinssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Röstikroketten und saisonalem Gemüse-Trio

Hausgemachtes Karamelköpfli mit Schlagrahm

Menu 3E: Fr. 36.00 pro Person

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeln

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

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beersauce



Menu 4A: Fr. 44.00 pro Person

Tomatencremesuppe mit Gin und Oregano verfeinert

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

Karamelköpfler mit Schlagrahm garniert

Menu 4B: Fr. 48.00 pro Person

Rucolasalat mit Sbrinzmökli und Streifen von sonnengetrockneten Tomaten

Lachstranche vom Grill mit Béarnaise-Sauce, Dillkartoffeln und Mandelbroccoli

Sorbetvariation mit zweifarbigen Früchtecoulis

Menu 4C: Fr. 45.00 pro Person

Knackiges Eisbergsalatherz mit Radieschen und Sonnenblumenkernen an unserem Hausdressing

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

Panna Cotta mit Beerencoulis

Menu 4D: Fr. 49.00 pro Person

Crêpes-Röllchen mit Frischkäsefüllung und bunt gemischtem Salatbouquet an Himbeerdressing

Rosa gebratenes Lammrückenfilet auf rassicem Ratatouille, serviert mit Rosmarinjus und jungen Bratkartoffeln

Saisonale Früchtecrème

Menu 4E: Fr. 48.00 pro Person

Gekühlte Gazpacho nach Andalusischer Art

Delikater Hackbraten „Rebstock“ nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, mit Kartoffelstock-Seeli

Zartbitteres Toblerone-Mousse auf weisser Schokoladensauce



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 Dillkartoffeln

Marinierter Rindsschmorbraten an kräftiger Barolosauce, dazu cremige Maispolenta und Mandelbroccoli

Erfrischende Sorbet-Variation auf zweifarbigem Früchtecoulis

Menu 6A: Fr. 62.00 pro Person

Carpaccio von Bresaola mit Rucola und Sbrinz

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüsekörbchen

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 Gemüsekorbchen serviert

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