












Suppen

	Tagessuppe mit Holzofenbrot vom lokalen Bäcker	9.50
	Leichte Rüblicrèmesuppe mit Vanille	11.80
	Kräftige Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli	11.80
	Vierwaldstättersee-Fischsuppe mit assortierten Fischfilets, Safran, Gemüse und einem Schuss Pastis verfeinert, dazu Knoblibrot	16.90
	Kürbiscrèmesuppe mit einem Tupfer Crème fraîche verfeinert	13.80

Salate






	Grüner Blattsalat mit Sprossen und Sonnenblumenkernen an hausgemachtem Französischen oder Italienischem Balsamico-Hausdressing	9.80
	Gemischter Salat mit Sprossen und Sonnenblumenkernen an hausgemachtem Französischen oder Italienischem Balsamico-Hausdressing	11.50
	Grosser, bunter Salatteller Gemischte Blattsalate mit Ei, Schinken/Käseröllchen und Sonnenblumenkernen	21.80
	Nüsslisalat aus Weggis mit knusprigen Speckwürfeli & Rosmarincroûtons	16.80 / 21.80
	Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei , an hausgemachtem Französischen Dressing	16.80
	Randen-Apfelsalat mit Meerrettich und Nüssen, angerichtet auf herbstlichen Salatblättern	14.80
	Gourmet-Trutenbrustsalat , serviert auf Salaten, garniert mit Früchten und mit leichter Currymayonnaise nappiert	22.80






Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne durchgehend von 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr
Speisen ohne Markierung von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr - 22.00 Uhr





Rebstock-Hausspezialitäten

	Beefsteak Tatar mit Cognac verfeinert, mit Toast und Butter serviert	28.50 / 36.50
	Gebratene Entenleber auf Calvadosjus , serviert mit knuspriger Apfelrösti	28.50 / 39.50
	Hausgebeizter Graved Lachs Nach altem finnischen Rezept zubereitet, mit Dillrahmsauce, dazu Salatbouquet und getoastete Baguettescheiben	28.50 / 36.50
	Carpaccio vom Bresaola mit Olivenöl , gehobeltem Sbrinz und Rucola	19.50 / 28.50
	„Rebstock-Plättli“ gemischt mit Trockenfleisch, Rohschinken, Rohess-Speck, Hobelkäse und Bündner Salsiz	16.80 / 22.80
	Käseteller mit vier verschiedenen Käsesorten aus unserer Region	16.80 / 22.80

Rebstock-Klassiker

	Fisch-Knusperli , serviert mit Blattsalaten und Tartarsauce	18.80 / 25.80
	Ofenfrischer Käsekuchen , serviert mit Salatbouquet	18.50
	Schnecken aus dem Burgund, mit feiner Knobli-Kräuterbutter gratiniert	16.50
	„Vogelheu“ , seit Jahrzehnten ein Hit, mit Zimt und Zucker, serviert mit Kompott	17.50


Vegetarische Gerichte

	Luftiges Blätterteigkissen mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und gebratenen Wald-Pilzen, an leichter Sauerrahmsauce	26.50
	Hausgemachte Zucchini-Tomatenquiche mit Basilikum und bunten Salatblättern an Himbeerdressing	21.50
	Farfalle mit grünen Erbsen, sonnengereiften Tomaten und frischem Knoblauch, in Olivenöl geschwenkt	23.60

Fleisch

Vom Kalb...

Gebratenes Kalbssteak vom „Napfgebiet“, 48.60
mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und saisonalem Marktgemüse

 **Original Luzerner Chügelipastetli** 37.80
mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügeli, Champignons, Äpfeln,
und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit frischem Marktgemüse

 **Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Zürcher Art“** 39.80
Traditionell mit Champignonrahmsauce zubereitet, serviert mit knuspriger Butterrösti

 **Paniertes Riesen-Kalbsschnitzel** mit knusprigen Pommes Frites, 39.80
serviert mit Zitronenstern, saisonalem Marktgemüse und Preiselbeersauce

Vom Rind...

Zartes Irisches Rindsfilet (220 gr.) serviert mit Sauce Béarnaise, 49.80
dazu Gemüsebouquet und Kartoffel-Lauchgratin

Saftiges Entrecôte (200 gr) vom Argentinischen Rind 43.80
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, serviert mit knusprigen Pommes Frites
und saisonalem Marktgemüse

Vom Schwein...

Saftiges Cordon Bleu, gefüllt mit urchigem Bergkäse und Schinken, 38.80
dazu knusprige Pommes Frites und frisches Marktgemüse

Schweinsfilet „Rebstock“- Gebratene Schweinsfilet-Médailles auf Butterrösti mit 37.80
Pilzrahmsauce und Bergkäse überbacken, serviert im originellen Guss-Eisenpfännli

Vom Lamm...

Rosa gebratenes Lammfilet aus Neuseeland auf Rahmlinsengemüse, 38.80
serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln

Vom Huhn...

Zarte, gebratene Pouletstreifen an roter Pestosauce, serviert auf Farfalle 32.50
mit grünen Erbsen und sonnengetrockneten Tomaten

Unsere Klassiker...

 **Delikater Hackbraten „Rebstock“** nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb 28.80 / 34.80
und Schwein, an Rotweinjus und mit Kartoffelstock-Seeli

 **Gebratene Kalbs- oder Schweinsbratwurst vom lokalen Metzger**, 22.80
mit Zwiebelsauce und Butter-Rösti *oder* Pommes Frites



Bio-Fleischgerichte vom Uelihof

Magerer und zarter Tafelspitz auf Rahmspinat, mit Bratkartoffeln, Preiselbeersauce und Apfel- Meerrettichsauce serviert	37.80
Luzerner Saucisson auf Apfelsauerkraut, serviert mit Lauch-Kartoffeln und Pommerysenf, angerichtet im Pfännli	29.80
Zarter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce nach „Förster-Art“, serviert mit Kartoffelstock	34.80

Es hät solangs hät...

FrISCHE Kalbsleberli

mit Salbei, frisch und solange es hat,
serviert mit unserer wunderbaren Butterrösti

Fr. 37.80

Lassen Sie sich verwöhnen

ab 2 Personen

Châteaubriand

Am Tisch serviert mit Sauce Béarnaise,
Gemüsebouquet und Kartoffel-Lauchgratin

Fr. 58.00 pro Person

Gerne servieren wir für 1 Person unser zartes Irisches Rindsfilet (220gr).

Fisch

Gebratene Felchenfilets aus den lokalen Gewässern, an Mandelbutter, mit Dillkartoffeln und frischem Gemüse serviert	33.50 / 38.80
Gebratene Eglifilets nach „Luzerner Art“ mit Dillkartoffeln und frischem Marktgemüse serviert	38.80

Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

Rindfleisch:	Irland, Südamerika	Poulet / Huhn:	Schweiz, Frankreich
Lammfleisch:	Neuseeland	Kalb- und Schweinefleisch:	Schweiz