








Soups / Potages

-  **Soup of the day** with wood oven bread 9.50
Potage du jour accompagné de pain à l'ancienne
- Asparagus soup** with wild garlic croutons 12.50
Crème d'asperges et croûtons à l'ail des ours
-  **Lake Lucerne fish soup** with assorted fillets of fish, saffron, vegetables, a lacing of Pastis and garlic bread 17.90
Soupe de poisson (du lac des 4 cantons) au pastis, assortiment de filets de poissons, safran, légumes et pain aillé






Salads / Salades

-  **Green leaf salad** with sprouts and sunflower seeds 9.80
with homemade French or Italian balsamic dressing
Salade verte aux graines de tournesol
Sauce française ou dressing au vinaigre balsamique
-  **Mixed salad** with sprouts and sunflower seeds 12.50
with homemade French or Italian balsamic dressing
Salade mêlée aux graines de tournesol
Sauce française ou dressing au vinaigre balsamique
- Local goat cream cheese** on marinated young spinach and tomato chutney 16.80
Fromage de chèvre de la région servi sur feuilles d'épinard marinées et chutney de tomates
-  **Beefsteak Tatar** with cognac, served with salad, toast and butter 19.50
Steak Tartare au Cognac garni de salade verte, toasts et beurre
- Snails from Burgundy**, scalloped with fine garlic-herb butter and gratinated with Sbrinz-cheese 16.50
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre Maitre d'Hôtel et fromage Sbrinz
- "Gambas al ajillo"** Scampis with garlic, chili, herbs and olive oil, served with bread and saffron aioli 19.80
Gambas à l'ail sautées à l'huile d'olive, herbes et chili, pain toasté et aioli au safran
-  **Swiss Gourmet chicken** with curry-mayonnaise, salad and fruits 24.80
Salade Gourmet au poulet, servie sur lit de salade, mayonnaise au curry et fruits frais
-  **"Rebstock plate"** with dried meat, raw ham, non-smoked bacon and cheese 17.80
Assiette froide "Rebstock"
Assortiment de viande séchée, jambon cru, lard cru et fromage de montagne


 These dishes will be served nonstop from 11.45 am until 10.00 pm
Dishes without this sign are served from 11.45 am – 1.45 pm and from 6.00 pm to 10.00 pm


 Ces plats sont servis en continu, de 11.45 à 22.00 heures
Les plats non marqués sont servis de 11.45 à 13.45 heures et de 18.00 à 22.00 heures


Classics / Les classiques

	“Fischknusperli” : deep fried pike perch fillet, served with salad and tartar sauce <i>Beignets de perche servis avec salade verte et sauce tartare</i>	28.50
	Cheese pie from the oven served with a bouquet of salad <i>Tarte (salée) au fromage avec bouquet de salade verte</i>	19.50
	“Rebstock plate” with dried meat, raw ham, non-smoked bacon and cheese <i>Assiette froide “Rebstock”</i> <i>Assortiment de viande séchée, jambon cru, lard cru et fromage de montagne</i>	23.80
	Swiss speciality „Vogelheu“, our long time hit French toast with cinnamon and sugar, served with red wine plums <i>„Vogelheu“, une spécialité suisse depuis des décennies</i> <i>au sucre & à la cannelle, servi avec des quetsches</i>	18.50
	Delicious homemade meat loaf “Rebstock” (traditional recipe) (beef, pork and veal) with red wine gravy, mashed potatoes and glazed carrots <i>Rôti de viande hachée „Rebstock“ d’après une recette traditionnelle</i> <i>avec veau, bœuf et porc, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carottes au beurre</i>	34.80
	Pork sausage from the local butcher (200gr) with a rich onion sauce and „Rösti“ (hash browned potatoes) or French fries <i>Saucisse de porc grillée, de notre boucher local, sauce aux oignons,</i> <i>garnie de rôtis au beurre ou de pommes frites</i>	25.80
	Original “OLMA” veal sausage from St. Gallen (220gr) with onion sauce and “Rösti” (hash browned potatoes) or French fries <i>Saucisse grillée de veau « OLMA » de Saint-Gall (220 gr), sauce aux oignons,</i> <i>garnie de rôtis au beurre ou de pommes frites</i>	28.80
	Pasta shells with minced meat , Classic Swiss dish with beef, Sbrinz cheese and apple puree <i>Coquillettes à la viande hachée, sauce au bœuf haché, fromage Sbrinz et compote de pommes</i>	25.80
	Beefsteak Tatar with cognac, served with toast, butter and salad ... additional fries <i>Steak Tartare au Cognac, toasts, beurre et salade</i> ... avec une portion de frites	36.50 +5.00 +5.00

Vegetarian dishes / Plats végétariens



	“Rice Casimir” fresh market vegetables with yellow coconut-curry sauce, rice and fruits <i>« Riz Casimir », légumes au curry jaune et lait de coco, servis avec du riz et fruits</i>	28.50
	Penne with asparagus , on wild garlic pesto sautéed artichokes, radish and cherry-tomatoes <i>Penne aux asperges avec pesto de l’ail sauvage, radis, artichauts sautés et tomates cerises</i>	24.50
	Asparagus tarte with sundried tomatoes and wild garlic oil <i>Tarte flambée d’asperge avec des tomates séchées et de l’ail sauvage</i>	22.50

 These dishes will be served nonstop from 11.45 am until 10.00 pm
Dishes without this sign are served from 11.45 am – 1.45 pm and from 6.00 pm to 10.00 pm

 Ces plats sont servis en continu, de 11.45 à 22.00 heures
Les plats non marqués sont servis de 11.45 à 13.45 heures et de 18.00 à 22.00 heures

Meat / La viande


Veal... / Le veau...

-  **Speciality of Lucerne „Chügelipastetli“** Puff pastry stuffed with veal in a cream sauce, mushrooms, apple, marinated grapes in Cognac, served with seasonal vegetables
Vol-au-vent lucernois "Chügelipastetli", avec émincé de veau, godiveaux, champignons, pommes, raisins secs macérés au Cognac, servi avec des légumes de saison 38.80
-  **Strips of veal "Zurich style"** in a traditional creamy mushroom sauce, served with „Rösti“ (hash browned potatoes)
Emincé de veau à la zurichoise préparé traditionnellement avec une sauce crème aux champignons, servi avec des röstis au beurre 39.80
- Huge breaded veal escalope** served with French fries and seasonal vegetables 39.80
Grande Escalope de veau panée viennoise servie avec des frites et des légumes de saison


Beef... / Le boeuf...


- Tender beef roulade** with red wine sauce, served with mashed potatoes and market vegetables 32.80
Roulade de bœuf sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes du marché
- Swiss Beef sirloin steak (220 gr)** 45.80
with homemade herb butter and pepper, served with crispy fries and seasonal vegetables
Entrecôte de boeuf suisse (220gr), beurre Maître d'hôtel servie avec des frites et des légumes de saison

Pork... / Le porc...

-  **Cordon Bleu of pork** stuffed with cheese from Appenzell and regional ham served with crispy French fries and seasonal vegetables 38.80
Cordon Bleu de porc farci au jambon de la région et fromage d'Appenzell, accompagné de pommes frites et légumes de saison

On demand, choose of side dishes: rice or noodles
Les plats peuvent être accompagnés au choix de riz ou de pâtes

 These dishes will be served nonstop from 11.45 am until 10.00 pm
Dishes without this sign are served from 11.45 am – 1.45 pm and from 6.00 pm to 10.00 pm

 *Ces plats sont servis en continu, de 11.45 à 22.00 heures*
Les plats non marqués sont servis de 11.45 à 13.45 heures et de 18.00 à 22.00 heures



Fresh veal liver
Foie de veau frais

...roasted in butter, with sage and our delicious homemade Rösti (hash browned potatoes)

...sauté au beurre, à la sauge, avec nos délicieux röstis au beurre...

Fr. 38.80

Spring times at Rebstock

we offer our fine asparagus specialities starting from 02.04.19:

Monday-Friday from 18.00h

Saturday/Sunday 11.30h-14.00h / 18.00h-22.00h

Fish / Le poisson

“Gambas al ajillo” Scampis with garlic, chili, herbs and olive oil, served with saffron aioli, rice and vegetables 37.50

Gambas à l'ail sautées à l'huile d'olive, herbes et chili, pain toasté et aioli au safran

Fish of the day (please ask your waite) 36.50

on lemon-olive oil, oven vegetables and spring potatoes

Poisson du jour (s.v.p. demander à votre serveur)

sur citron-huile d'olive, légumes du four asperges et pommes de terre de printemps

Our meat comes from following countries/ Notre viande provient des pays suivants:

Beef/Boeuf:	Switzerland	Chicken/Poulet:	Switzerland
Gambas:	Vietnam (ASC)	Veal & pork/veau & porc:	Switzerland
Fish/poisson:	on request	Cold cuts/Charcuterie:	Switzerland
Pike perch:	Germany / Latvia		

Prices incl. Vat.