

Vorspeisen und Salate / *Starters and Salads / Entrées et Salades*

-  **Tagessuppe** mit Brot aus dem Holzofen vom lokalen Bäcker 11.00
Soup of the day with bread from the local baker's wood-fired oven
Soupe du jour avec pain cuit au feu de bois par le boulanger local
-  **Süpli** von dreierlei Kürbis mit Kernöl, Kürbiskernen und Crème fraîche   13.80
Creamy pumpkin soup with pumpkin seeds and crème fraîche
Crème de potiron avec graines et crème fraîche
-  **Bunter Herbstsalat** mit Trauben, Nüssen und Feigen,   12.80
dazu italienisches Hausdressing
Colourful autumn salad with grapes, nuts and figs, served with italian house dressing
Salade d'automne multicolore avec raisins, noix et figes accompagnée d'une vinaigrette italienne
-  **Gemischter Salat** mit Sprossen und Sonnenblumenkernen,   14.00
dazu französisches oder italienisches Hausdressing
Mixed salad with sprouts and sunflower seeds, with french or italian house dressing
Salade mêlée avec germes et graines de tournesol avec sauce française ou dressing au balsamique
- Nüsslisalat** mit sautierten Speckstreifen **oder** «Mimosa» mit Ei   16.80
und französisches Hausdressing
Lamb's lettuce with sautéed bacon strips or "Mimosa" with eggs and french house dressing
Salade de mâche avec lardons sautés ou « Mimosa » avec des oeufs et sauce française
-  **Dallenwiler Ziegenfrischkäse-Pralinen** mit rotem Quinoa, Randen   19.00
und Wildkräutersalat an Senfemulsion
Dallenwil goat's cream cheese pralines with red quinoa, beetroot
and wild herb salad, on mustard emulsion
Pralinés au fromage de chèvre frais de Dallenwil avec quinoa rouge, betteraves rouges
et salade d'herbes sauvages, à l'émulsion de moutarde
-  **Burrata küsst Mango**, auf Cikorino Rosso, mit Mangowürfel und Mango-Crème,  18.80
an feinstem Arganöl-Mandel Dressing
Burrata and mango, on Cikorino Rosso lettuce, with mango cubes and mango-cream
at argan oil-almond dressing
La burrata et la mangue, sur du cikorino rosso salade, avec des dés de mangue et de la crème
de mangue à vinaigrette à l'huile d'argan et amandes
-  **Hausgebeizter Fjord-Lachs** mit Fenchel, Johannisbeeren, Nüssen auf Salatbeet   19.80
Home-pickled salmon with fennel, red currants and salad bouquet with nuts
Saumon mariné maison avec fenouil, groseilles et bouquet de salade avec des noix
-  **Beefsteak Tatar (75gr)** mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter 21.80
Beefsteak Tatar (raw meat) with cognac, served with toast and butter
Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre

TIPP

 MONTAG BIS SONNTAGS SERVIEREN WIR IHNEN DIESE GERICHTE DURCHGEHEND VON 11:45 – 21:30 UHR
MONDAY TO SUNDAY ARE WE SERVING THESE DISHES THE WHOLE DAY FROM 11.45 AM UNTIL 9.30 PM
CES PLATS SONT SERVIS LUNDI - DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE DE 11.45 À 21.30 HEURES



Rebstock Klassiker / Classics / Les Classiques





- Delikater Hackbraten „Rebstock“** nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, an Rotweinjus mit Kartoffelstock-Seeli und glasierten Rüebl
Delicious homemade meat loaf “Rebstock” from an old recipe with beef, veal and pork with red wine gravy, mashed potatoes and glazed carrots
Rôti de viande hachée „Rebstock“ fait avec une recette traditionnelle avec bœuf, veau et porc, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carottes au beurre 36.80
-  **Beefsteak Tatar (150gr)** mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter 36.50
 Für alle die es knusprig mögen mit einer Portion Pommes Frites + 5.00
Beefsteak Tatar (raw meat) with cognac, served with toast and butter
For those who like it crispy with a portion of French fries
Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre
Pour tous ceux qui aiment croustillant avec une portion de frites
-  **Zartes Kalbshuftgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“**  44.00
 traditionell mit Champignonrahmsauce zubereitet, serviert mit knuspriger Butter-Rösti
Strips of veal “Zurich style” in a traditional creamy mushroom sauce, served with Rösti
Emincé de veau à la zurichoise préparé traditionnellement avec une sauce crème aux champignons, servi avec des röstis au beurre
-  **Original Luzerner Chügelipastetli** mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügeli, Champignons, Äpfeln, und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse 42.80
Speciality of Lucerne „Chügelipastetli“ Puff pastry filled 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
-  **Zander-Knusperli**, serviert mit Blattsalaten, italienischem Hausdressing und Tartarsauce 31.80
 ... oder mit knusprigen Pommes Frites und frischem Marktgemüse +3.00
Deep fried perch filet, served with salad and tartar sauce
... or with french fries and fresh market vegetables
Beignets de sandre servis avec salade verte et sauce tartare
... ou avec de pommes frites et légumes frais du marché
-  **Urchiges Cordon Bleu vom Schwein**, gefüllt mit rezentem Küssnacher Käse  42.00
 und Gabriel's Buure-Schinken, dazu knusprige Pommes Frites und Marktgemüse
Cordon Bleu of pork filled with cheese from Küssnacht and regional ham served with crispy French fries and seasonal vegetables
Cordon Bleu de porc farci au jambon de la région et fromage du Küssnacht, accompagné de pommes frites et légumes de saison

Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:


Fisch / Fish / Poisson:	auf Anfrage / on request	Zander / pikeperch / sandre: Deutschland / Germany
Kalb / Veal / Veau:	Innerschweiz / Switzerland	Lachs / Salmon / Saumon: Norwegen / Norway
Rind / Beef / Boeuf:	Schweiz, Irland/ Switzerland, Ireland	Schwein / Pork / Porc: Innerschweiz / Switzerland



Hauptgänge / Main Courses / Plat Principales

-  **Gabriel's Schweinsbratwurst (200gr) oder**  28.80
St.Galler „Olma“ Kalbsbratwurst vom Metzger Schmid (220g)  32.00
serviert mit Zwiebelsauce und Butterrösti *oder* Pommes Frites
Pork sausage from the local butcher or the original "OLMA" veal sausage from St. Gallen with a rich onion sauce and „Rösti“ (hash browned potatoes) or French fries
Saucisse de porc grillée de notre boucher local ou saucisse grillée de veau « OLMA » de Saint-Gall sauce aux oignons, garnie de röstis au beurre ou de pommes frites
- Frische Kalbsleberli «so lange es hat» mit Salbei und unserer knusprigen Butterrösti** 39.80
Fresh veal liver roasted in butter, with sage and our delicious homemade Rösti
Foie de veau frais sauté au beurre à la sauge, avec nos délicieux röstis au beurre
- Tagesfisch mit „Zitronenmarinade“, serviert mit Blattspinat und Kartoffeln**  39.80
Fish of the day (please ask your waiter) on lemon-olive oil,
served with spinach and potatoes
Poisson du jour (s.v.p. demander à votre serveur) sur citron-huile d'olive,
servi avec d'épinard et des pommes de terre

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / Vegetarien

-  **Nonna Gina's Steinpilzravioli mit frischen Steinpilzen, Steinpilzpulver,** 32.00
Butter, Salbei und Parmesan
Porcini ravioli with fresh porcini mushrooms, porcini mushroom powder,
butter, sage and Parmesan cheese
Raviolis aux cèpes frais, avec des cèpes frais, de la poudre de cèpes,
du beurre, de la sauge et du parmesan
- Gnocchi an Kürbiscrème- und Öl, Straciatella, Amaretti-Knusper und Parmesan** 29.50
Gnocchi served with pumpkin cream and oil, and straciatella cream-cheese, amaretti crunch and Parmesan cheese
Gnocchi à la crème de courge et huile, fromage frais Straciatella, croustillant d'amaretti et Parmesan

Es „wildelet“ im Rebstock
Unsere feinen Wildspezialitäten bieten wir Ihnen an
vom 02.10.24 bis zum 17.11.24!

Montag-Freitag ab 18:00h
Samstag/Sonntag 11.30h-14.00h / 18.00h-21.30h




Desserts im Herbst / Autumn desserts / Desserts d'automne

Vermicelles mit Schangnauer Meringue, Doppelrahm und Früchten 

Vermicelles with Schangnau meringue, double cream and fruits

Vermicelles à la meringue de Schangnau, à la double crème et fruits


CHF 12.50

Flambierte Birne vom Bürgenstock mit Grand-Marnier, Orangencrème und Birnensorbet 

Flambéed pear from Bürgenstock with Grand Marnier, orange cream and pear sorbet

Poire flambée du Bürgenstock avec Grand-Marnier, crème à l'orange et sorbet aux poires

CHF 14.00

Hausgemachte Zwetschgencreme mit Rahm, Beerenpulver und Mandelcrumbles 

Homemade plum cream with whipped cream, berry powder and almond crumbles

Crème de pruneaux maison avec crème chantilly, poudre de baies et crumble aux amandes

CHF 12.00

Schoggi-Mango-Liaison - Hausgemachtes Schoggiküchlein mit Mangocrème und -Sorbet 

Chocolate-mango liaison - Homemade chocolate cake with mango cream and sorbet

Liaison chocolat-mangue - Gâteau au chocolat fait maison avec crème et sorbet à la mangue

CHF 14.00

Dessertvariation à la Rebstock (ab 2 Personen)

Eine Auswahl der süssesten Versuchungen unserer Maitre Patissiere

Dessert variation à la Rebstock (from 2 persons) a selection of the sweetest temptations from our maître pâtissière

Variation dessert à la Rebstock (à partir de 2 personnes) une sélection des plus douces tentations de notre Maître-Pâtissier

CHF 25.00

Unsere Glacés und Sorbets

Coupe Rebstock	CHF 14.00
Vanille Glace, Zwetschgensorbet, eingelegte Zwetschgen und Rahm ...mit Vieille Prune	+CHF 2.50
Coupe Nesselrode	CHF 14.50
Vanilleglacé, Schangnauer Meringues, Vermicelles und Rahm	
Eiskaffee	CHF 12.50
Moccaglacé mit Espresso und Rahm mit Kirsch	+CHF 2.50
Le Colonel	CHF 12.50
Zitronensorbet mit Wodka	

Glacé und Sorbet Auswahl:

Vanille, Chocolat, Stracciatella, Caramellissimo, Mocca, Erdbeere,
Pistache, Baumnuss, Kokosnuss, Zitrone, Aprikose

Preis pro Kugel	CHF	4.00
Portion Rahm	CHF	1.50
Portion Schokosauce	CHF	1.50