









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

-  **Tagessuppe** mit Brot aus dem Holzofen vom lokalen Bäcker 10.90
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
-  **Frühlingsgazpacho** mit Erdbeeren, Tomaten und Blätterteiggebäck 13.80
Spring gazpacho with strawberry, tomato and puff pastry
Gazpacho de printemps aux fraises, tomates et pâtisserie en pâte feuilletée
-  **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
-  **Bunter Frühlingsalat** mit grünen Spargelspitzen, Blaubeeren, Mini-Lattich, 17.80
Erdbeeren und Frühlingszwiebeln, an feinstem Erdbeer-Balsamico-Dressing
Colorful spring salad with green asparagus tips, blueberrys, mini lettuce,
strawberrys and spring onion, on strawberry-balsamico
Salade de printemps avec pointe d'asperges vertes, myrtilles, mini laitue,
fraises et oignon de printemps, à la délicieuse Vinaigre balsamique de fraises
-  **Burrata küsst Mango**, auf Chicorino Rosso, mit Mangowürfel und Mangocrème 18.80
an feinstem Arganöl-Mandeldressing
Burrata and mango, on Chicorino Rosso lettuce, with mango cubes and mango cream
and argan oil-almond dressing
La burrata et la mangue, sur du chicorino rosso salade, avec des dés de mangue et de la crème
de mangue à vinaigrette à l'huile d'argan et amandes
-  **Mari e Monti Salat**, in Vodka und Randen gebeizter Graved Lachs 19.80
mit Ziegenkäse an Schwarzesam-Mantel, Fenchel und Sprossen
Mari e Monti salad in vodka and beetroot marinated graved salmon
with goat's cheese coated in black sesame seeds, fennel and sprouts
Mari e Monti Salade à la vodka et betteraves Saumon Graved mariné
au fromage de chèvre enrobées de sésame noir, fenouil et pousses
-  **Beefsteak Tatar (75gr)** mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter 21.80
Beefsteak Tatar 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
36.80
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
-  **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 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 Butterrösti
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, Kalbsbrätkügel, 42.80
Champignons, Äpfeln, und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse
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
-  **Egli-Knusperli**, serviert mit Blattsalaten, italienischem Dressing und Tartarsauce 31.80
... oder mit knusprigen Pommes Frites und frischem Marktgemüse +3.00
Deep fried pike perch filet, served with salad and tartar sauce
... or with french fries and fresh market vegetables
Beignets de perche 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 Küssnachter Käse (laktosefrei) 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 de Küssnacht accompagné de pommes frites et légumes de saison
- 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



Hauptgänge / Main Courses / Plat Principales

Niedergegartes Kalbssteak aus dem Napfgebiet auf Lattichstreifenbeet, an Café de Paris 48.00
und Jus, serviert auf einem Spargelbouquet

Low-cooked veal steak from the Napf region on a bed of lettuce strips, with Café de Paris and jus, served on a bouquet of asparagus

Steak de veau de la région du Napf cuit à basse température sur lit de lanières de laitue, café de Paris et jus, servi sur un bouquet d'asperges

Irishes Rindsfilet im Kräutermantel an Sauce Béarnaise und Jus, 58.00
serviert mit Ofengemüse und knusprigen Pommes Frites

Irish fillet of beef in herb coating with Bernaise sauce and jus, served with oven vegetables and french fries

Filet de bœuf irlandais en croûte d'herbes à la sauce bernoise et jus, servi avec légumes au four et pommes frites

 **Gabriel's Schweinsbratwurst (200gr) oder** 28.50
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

Tagesfisch an Frühlingszwiebelvinaigrette, auf Frühlingsgemüse aus dem Ofen, 39.80
Rosmarinkartoffeln und Tomatenpulver

Fish of the day with spring onion vinaigrette, on spring vegetables from the oven and Rosemary potatoes, with tomato powder


Poisson du jour à la vinaigrette d'oignons de printemps, sur légumes de printemps au four et pommes de terre au romarin, avec poudre de tomates

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / Vegetarien


Kartoffelgnocchi auf Simo's Auberginen-Tomatenbeet, 28.50
serviert mit Burratacrème, Kapernpulver und Parmesan

Gnocchi with Simo's aubergine-tomatoes, served with burrata cream, caper powder and parmesan cheese

Gnocchi avec les tomates-aubergines de Simo, servis avec de la crème de burrata et de la poudre de câpres

 **Nonna Valentina's Spargel-Ravioli** auf Spargelragout und Spargelcrème, mit Parmesan 29.50
Nonna Valentina's asparagus ravioli on asparagus ragout and asparagus crème

Raviolis aux asperges de Nonna Valentina sur ragoût d'asperges et crème d'asperges

 **Büffel Mozzarella (laktosefrei) auf Ofengemüse**, serviert mit Frühlingszwiebelvinaigrette 29.00
Oven vegetables with buffalo mozzarella (lactose-free), served with spring onion vinaigrette

Légumes au four avec mozzarella de buffle (sans lactose), servies avec une vinaigrette aux oignons de printemps

Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

Fisch / Fish / Poisson: auf Anfrage / on request

Egli / Pike / perch:

Lettland / Latvia

Kalb / Veal / Veau: Innerschweiz / Switzerland

Schwein / Pork / Porc:

Innerschweiz / Switzerland

Rind / Beef / Boeuf: Schweiz/Irland / Switzerland/Ireland



Desserts im Frühling / *Spring desserts* / *Desserts au printemps*

«Rotchäpli»

Sauerrahmmousse mit marinierten und getrockneten Erdbeeren

Sour cream mousse with marinated and dried strawberries

Mousse de crème acidulée avec fraises marinées et séchées

CHF 13.50

«Rha-Barbie»

Hausgemachtes Rhabarberkompott und eingelegte Rhabarber mit Himbeersorbet und Joghurtglacé
Homemade rhubarb compote and pickled rhubarb with raspberry sorbet and yoghurt ice cream

Compote de rhubarbe maison et rhubarbe marinée avec sorbet à la framboise et glace au yaourt

CHF 14.00

«Beerentraum»

Panna Cotta mit Waldbeerfrüchten und Beerenpulver

Panna cotta with wild berries and berry powder

Panna cotta aux fruits des bois et à la poudre de baies

CHF 13.00

«Schoggi-Erdbeer Liaison»

Hausgemachter Schoggikuchen mit frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet

Homemade chocolate cake with fresh strawberries and strawberry sorbet

Gâteau au chocolat maison avec fraises fraîches et sorbet à la fraise

CHF 13.50

Dessertvariation à la Rebstock (ab 2 Personen)

Eine Auswahl der süssesten Versuchungen unserer Maître-Pâtissière

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

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

CHF 25.00

Feine Käseauswahl (4 Stück Käse) vom Chäs Barmettler mit Feigensenf und Früchtebrot

Selection of swiss cheeses (4 cheeses) Barmettler Chäs with fig mustard and fruit bread

Sélection de fromages (4 fromages) du Chäs Barmettler avec moutarde aux figues et pain aux fruits

CHF 16.00

Unsere Glacés und Sorbets

Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

CHF 13.50

Coupe Romanoff

Vanilleglace und Erdbeerglace mit marinierten Erdbeeren,
Erdbeercreme und getrockneten Erdbeeren

CHF 14.00

Eiskaffee

Moccaglacé mit Espresso und Rahm
mit Kirsch

CHF 12.50
+ 2.50

Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 12.50