



Herzlich willkommen im Rebstock

365 Tage im Jahr für Sie da
mit durchgehend warmer Küche



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

- | | | | |
|---|--|--|-------|
|  | Tagessuppe mit Brot aus dem Holzofen vom lokalen Bäcker
<i>Soup of the day with bread from the local baker's wood-fired oven</i>
<i>Soupe du jour avec pain cuit au feu de bois par le boulanger local</i> | | 12.00 |
|  | Frühlingsgaspacho mit Erdbeeren, Tomaten und Blätterteiggebäck  
<i>Spring gazpacho with strawberry, tomato and puff pastry</i>
<i>Gaspacho de printemps aux fraises, tomates et pâtisserie en pâte feuilletée</i> | | 13.80 |
|  | Gemischter Salat mit Sprossen und Sonnenblumenkernen,  
dazu französisches oder italienisches Hausdressing
<i>Mixed salad with sprouts and sunflower seeds with french or italian house dressing</i>
<i>Salade mixte avec germes et graines de tournesol avec sauce française ou dressing au balsamique</i> | | 14.00 |
|  | Bunter Frühlingsalat mit grünen Spargelspitzen, Blaubeeren, Mini-Lattich,  
Erdbeeren und Frühlingszwiebeln, an feinstem Erdbeer-Balsamico-Dressing
<i>Colorful spring salad with green asparagus tips, blueberries, mini lettuce, strawberries and spring onion, on strawberry-balsamico</i>
<i>Salade de printemps avec pointe d'asperges vertes, myrtilles, mini laitue, fraises et oignon de printemps, à la délicieuse Vinaigre balsamique de fraises</i> | | 17.80 |
|  | Mari e Monti Salat , in Vodka und Randen gebeizter Graved Lachs 
mit Ziegenkäse, Fenchel und Sprossen, an Schwarzsésam-Mantel
<i>Mari e Monti salad in vodka and beetroot marinated graved salmon with goat's cheese coated in black sesame seeds, fennel and sprouts</i>
<i>Mari e Monti Salade à la vodka et betteraves Saumon Graved mariné au fromage de chèvre enrobées de sésame noir, fenouil et pousses</i> | | 19.80 |
|  | Burrata küsst Mango , auf Chicorino Rosso, mit Mangowürfel und Mango-Crème, 
an feinstem Arganöl-Mandel Dressing
<i>Burrata and mango, on Chicorino Rosso lettuce, with mango cubes and mango-cream at argan oil-almond dressing</i>
<i>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</i> | | 18.80 |
|  | Beefsteak Tatar (75gr) mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter
<i>Beefsteak Tatar with cognac, served with toast and butter</i>
<i>Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre</i> | | 22.00 |

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



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST.
Bitte teilen Sie allfällige Unverträglichkeiten dem Servicepersonal mit.
Die gekennzeichneten Gerichte können auf Wunsch allergenfrei zubereitet werden.

Rebstock Klassiker / Classics / Les Classiques

	Beefsteak Tatar (150gr) mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter ...Für alle die es knusprig mögen mit einer Portion Pommes Frites <i>Beefsteak Tatar with cognac, served with toast and butter</i> <i>...For those who like it crispy with a portion of French fries</i> <i>Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre</i> <i>...Pour tous ceux qui aiment croustillant avec une portion de frites</i>	37.00 + 5.00
	Delikater Hackbraten „Rebstock“ nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, an Rotweinjus mit Kartoffelstock-Seeli und glasierten Rüebli <i>Delicious homemade meat loaf "Rebstock" from an old recipe with beef, veal and pork with red wine gravy, mashed potatoes and glazed carrots</i> <i>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</i>	38.00
	Zartes Kalbshuftgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“  traditionell mit Champignonrahmsauce zubereitet, serviert mit knuspriger Butterrösti <i>Strips of veal "Zurich style" in a traditional creamy mushroom sauce, served with Rösti</i> <i>Emincé de veau à la zurichoise préparé traditionnellement avec une sauce crème aux champignons, servi avec des röstis au beurre</i>	44.00
	Original Luzerner Chügelipastetli mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügeli, Champignons, Äpfeln, und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse <i>Speciality of Lucerne „Chügelipastetli“ Puff pastry filled with veal in a cream sauce, mushrooms, apple, marinated grapes in Cognac, served with seasonal vegetables</i> <i>Vol-au-vent lucernoise "Chügelipastetli", avec émincé de veau, godiveaux, champignons, pommes, raisins secs macérés au Cognac, servi avec des légumes de saison</i>	43.00
	Urchiges Cordon Bleu vom Engelberger Schwein , gefüllt mit rezentem Küssnachter Käse und Gabriel's Buure-Schinken, dazu knusprige Pommes Frites und Marktgemüse  <i>Cordon Bleu of pork filled with cheese from Küssnacht and regional ham served with crispy French fries and seasonal vegetables</i> <i>Cordon Bleu de porc farci au jambon de la région et fromage du Küssnacht, accompagné de pommes frites et légumes de saison</i>	42.00
	Gabriel's Schweinsbratwurst (200g) oder  St.Galler „Olma“ Kalbsbratwurst vom Metzger Schmid (220g)  serviert mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <i>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</i> <i>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</i>	29.00 32.00
	Frische Kalbsleberli «so lange es hat» mit Salbei und unserer knusprigen Butterrösti  <i>Fresh veal liver roasted in butter, with sage and our delicious homemade Rösti</i> <i>Foie de veau frais sauté au beurre à la sauge, avec nos délicieux röstis au beurre</i>	39.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST.
 Bitte teilen Sie allfällige Unverträglichkeiten dem Servicepersonal mit.
 Die gekennzeichneten Gerichte können auf Wunsch allergenfrei zubereitet werden.

Hauptgänge / Main Courses / Plat Principales

Rosa gebratenes Kalbssteak (200g) aus dem Napfgebiet auf Lattichstreifenbeet,  52.00
an Pilz-Trüffelcrème und Jus, serviert mit Ofengemüse

Pink roasted veal steak (200g) from the Napf region on a bed of lettuce strips, with mushroom and truffle cream and jus, served with oven vegetables

Steak de veau rôti rose (200g) de la région du Napf sur lit de lanières de laitue, crème de champignons et de truffes et jus, servi avec des légumes au four

Geschmorte Lammhaxen an Rotweinjus, serviert mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse 44.00

Braised lamb shanks with red wine jus, served with mashed potatoes and spring vegetables

Jarrets d'agneau braisés au jus de vin rouge, servis avec une purée de pommes de terre et des légumes de printemps

 **Zander-Knusperli**, serviert mit Blattsalaten, italienischem Hausdressing und Tartarsauce 33.00
... 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 perche servis avec salade verte et sauce tartare

... ou avec de pommes frites et légumes frais du marché

Tagesfisch an Frühlingszwiebelvinaigrette, auf Frühlingsgemüse aus dem Ofen,   41.00
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

Ravioli gefüllt mit Scarmoza an Simo's Auberginensauce 28.00
verfeinert mit Burratacrème und Kapernpulver

Ravioli filled with scarmoza in Simo's aubergine sauce refined with burrata cream and caper powder

Raviolis farcis de scarmoza à la sauce d'aubergine de Simo, affinés à la crème de burrata et à la poudre de câpres

 **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

Deklaration:

Fisch / Fish / Poisson: auf Anfrage / on request

Kalb / Veal / Veau: Innerschweiz / Switzerland

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

Brot / Bread / Pain: Luzern, Schweiz / Lucerne, Switzerland

Egli / pike perch / perche: Lettland / Latvia

Schwein / Pork / Porc: Innerschweiz / Switzerland

Lamm / lamb / agneau: Irland / Ireland



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST.
Bitte teilen Sie allfällige Unverträglichkeiten dem Servicepersonal mit.
Die gekennzeichneten Gerichte können auf Wunsch allergenfrei zubereitet werden.

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

«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

14.00

«Schoggi-Erdbeer Liaison»

Hausgemachtes Schoggiküchlein 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

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

12.50

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

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

16.50

Unsere Glacés und Sorbets

Coupe Dänemark 13.50

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee

Moccaglacé mit Espresso und Rahm 12.50

mit Kirsch + 2.50

Le Colonel 12.50

Zitronensorbet mit Wodka

Glacé und Sorbet Auswahl:

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

Preis pro Kugel 4.00

Portion Rahm 1.50

Portion Schokosauce 1.50



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MWST.
Bitte teilen Sie allfällige Unverträglichkeiten dem Servicepersonal mit.
Die gekennzeichneten Gerichte können auf Wunsch allergenfrei zubereitet werden.

Unsere Lieferanten

Regional und saisonal: So präsentiert sich unsere Speisekarte. Auch bringen wir Ihnen lokales näher. Unsere einheimischen Produzenten und Lieferanten liegen uns sehr am Herzen. Für die Kreationen in unserer Speisekarte dürfen wir auf die Unterstützung von folgenden Partnern zählen:

Fleisch:

- Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen
- Metzgerei Wiprächtiger, Hergiswil am Napf



*Allfällige Ausnahmen sind in der Speisekarte deklariert.

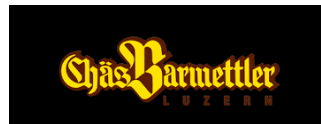
Fisch:

- Seinet Luzern
- Bianchi Zürich



Käse:

- Chäs Barmettler, Luzern



Eier:

- Fischer Eier AG, Malers



Brot:

- Bäckerei Heini, Luzern



Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg
- Peter Käppeli, Auw

