



Herzlich willkommen im Rebstock

365 Tage im Jahr für Sie da
mit durchgehend warmer Küche



Marvin Zietlow
Küchenchef

Filip Kafka
Restaurantleiter



Der Rebstock

Meilensteine in Kürze

- Mittelalter** War das Gebiet um den Hof Sitz eines stattlichen Klosters. An der Stelle des Rebstock befand sich das Haus des Rebmanns (Verwalter des Weingutes).
- 1443** Rebleute errichteten hier ihr **Zunftlokal**.
- 1560** Wurde der Rebstock zur **Trinkstube der Chorherren**, wobei genau vorgeschrieben und abgemessen wurde, wann und wie viel sie trinken durften.
- 1847** Im November 1847 (**Sonderbundskriege**) nächtigten hier beide Kriegsparteien. Die Eidgenössischen in den Zimmern und – weil es nirgends mehr in Luzern ein Quartier gab – auch die Soldaten eines Unterwalliser Bataillons auf Seiten der Sonderbündler in den Hausgängen.
- 1888** 2. April 1888 wurde durch **Brandstiftung** das alte Haus eingeäschert und es entstand ein Jahr später 1889 **das heutige Hotel**. **Architekt Paul Segesser** (1847-97), der unter anderem auch am „National“ gebaut hat.
- 1911** Ende August: **Franz Kafka** war zu Besuch. Ihm fehlte frisches Obst, daher steht jetzt immer ein Korb mit frischen Äpfeln im Eingang.
- 1941** Wurde das angrenzende Haus **Stiftstrasse 5 zum Rebstock geschlagen**, ein altes Stiftsgebäude, welches nach der Art der Fassadengestaltung mit rot gestrichenem Riegelbau im 17. Jahrhundert entstanden sein durfte.
- 1973** Wurde das **Stammhaus des Rebstocks** umgebaut und um ein Attikageschoss erhöht. Der architekturhistorische Wert des Hotels Rebstock liegt vor allem in seiner Zeugenschaft für die städtebauliche Entwicklung Luzerns in den touristisch geprägten Quartieren Wey, Hof und Halde im späten 19. Jahrhundert und in der Verbindung des damals entstandenen hohen Baukörpers mit dem viel niedrigen alten Stiftsgebäude.

... und heute ist der Rebstock eine Luzerner Institution. Ein zu Hause für Hungrige, Durstige, Künstler und Kunstschaffende sowie Reisenden aus aller Welt. Mit jeder neuen Begegnung schreiben wir die Geschichte kontinuierlich weiter, schön sind Sie auch ein Teil davon.

Stories about the Rebstock

Wine tavern: It is no coincidence that the "Rebstock" stands directly at the foot of the Hofkirche. In the Middle Ages, when the area around the courtyard was the seat of a stately monastery, there was a small house on the site of today's "Rebstock". The monastery's vineyard man lived here. In 1443 the vine-growers built their guild hall here. And in 1560 it became the drinking place of the canons; whereby it was precisely prescribed and measured when and how much they were allowed to drink.

SCAN ME
for more information in **ENGLISH**



Swiss Alpine Lachs

Klingt merkwürdig, ist bemerkenswert –
im Schweizer Kanton Graubünden ist
eine der nachhaltigsten Fischfarmen
der Welt entstanden.

→ Atlantiklachs aus den Alpen



LOKALE PRODUKTION



UMWELTFREUNDLICH



ANTIBIOTIKAFREI



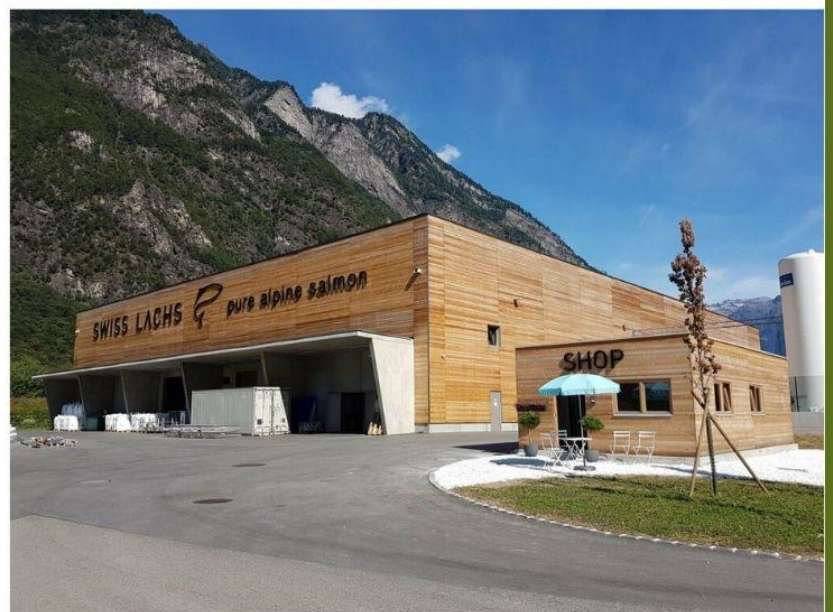
STRESSFREI



PARASITENFREI



<https://swisslachs.ch/>



Vorspeisen und Salate / Starters and Salads / Entrées et Salades

-  **Tagessuppe** mit unserem feinen Luzerner Brot 12.00
Soup of the day with our delicious Lucerne bread
Soupe du jour avec notre délicieux pain de Lucerne
-  **Kalte Gurken-Stachelbeersuppe** mit cremigen Joghurt und Bulgur 13.00
Chilled cucumber and gooseberry soup with creamy yoghurt and Bulgur
Soupe froide au concombre et à la groseille à maquereau, avec du yaourt crémeux et u boulgour
-  **Gemischter Sommersalat** mit feinen angemachten Salaten, Blattsalat, Tomaten, Radiesli,  14.00
Kernen und frischen Kräutern, dazu französisches **oder** italienisches Hausdressing
... mit Burrata +8.00
Mixed salad with tender leaf lettuce, tomatoes, radishes, seeds and fresh herbs,
with french **or** italian house dressing
... with Burrata
Salade mêlée composée de fines feuilles de salade, de tomates, de radis,
de graines et d'herbes fraîches, avec sauce française **ou** sauce au balsamique
... mit Burrata
-  **Lauwarme Zucchetti** mit Büffelricotta-Crème, Brombeeren und Basilikum  16.00
Lukewarm courgettes with buffalo ricotta cream, blackberries and basil
Courgettes tièdes à la crème de ricotta de bufflonne, aux mûres et au basilic
-  **Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus Lostallo**  25.00
mit Brunnenkresse, Buttermilch, Bergamotte, Gurken und Saiblingskaviar
Marinated Swiss salmon - with watercress, buttermilk, bergamot, cucumber and char caviar
Saumon suisse mariné - avec cresson, babeurre, bergamote, concombres et caviar d'omble chevalier
-  **Ein Rebstock Sommerklassiker**  28.00
Pouletsalat an leichter Currymayonnaise serviert mit Salaten und Früchten
Swiss chicken salad, with curry-mayonnaise, salad and fruits
Salade au poulet, servie sur lit de salade, mayonnaise au curry et fruits frais
-  **Wurst-Käsesalat** mit Engelberger Cervelat und Gerschnialp Käse,  28.00
garniert mit gemischten Salaten, Essiggurken und Zwiebelringen
Sausage-cheese salad with cervelat (cold, cooked sausage) from the local butcher
and swiss cheese, served with different salads, pickles and onion rings
Salade saucisse-fromage avec cervelat (saucisse froide cuite) de la boucherie locale
et fromage suisse, servie avec différentes salades, cornichons et rondelles d'oignon.
-  **Rindstatar (80gr)** mit Cognac verfeinert, dazu Hausbrot und Butter  24.00
Beeftatar (raw meat) with cognac, served with local bread and butter
Tartare de bœuf au Cognac, servie avec pain maison et beurre



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

	Rinds-Tatar (160gr) mit Cognac verfeinert mit gebeiztem Eigelb, Kapern und eingelegten roten Zwiebeln, dazu Hausbrot und Butter ... Für alle die es knusprig mögen mit einer Portion Pommes Frites <i>Beef tartare (raw meat) refined with cognac</i> <i>with pickled egg yolk, capers and pickled red onions, served with local bread and butter</i> ... For anyone who likes their food crispy, served with a portion of chips <i>Tartare de bœuf affiné au cognac</i> <i>avec jaune d'œuf mariné, câpres et oignons rouges marinés, accompagné de pain maison et de beurre</i> ... Pour tous ceux qui aiment le croustillant, accompagné d'une portion de frites	38.00 + 5.00
	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 lucernois “Chügelipastetli”, avec émincé de veau, godiveaux, champignons, pommes, raisins secs macérés au Cognac, servi avec des légumes de saison</i>	44.00
	Delikater Hackbraten „Rebstock“ nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, an Rotweinjus, mit Kartoffelstock-Seeli und Ofenrübli <i>Delicious homemade meat loaf “Rebstock” from an old recipe with beef, veal and pork with red wine gravy, mashed potatoes and oven baked carrots</i> <i>Rôti de viande hachée „Rebstock“ fait avec une recette traditionnelle</i> <i>avec bœuf, veau et porc, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carottes au four</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 avec une sauce crème aux champignons, servi avec röstis</i>	44.00
	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</i>	39.00
	Gabriel's feine Schweinsbratwurst (200g)  serviert mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <i>Pork sausage from the local butcher with onion sauce and „Rösti“ or French fries</i> <i>Saucisse de porc grillée de notre boucher local avec sauce aux oignons et röstis ou de pommes frites</i>	29.00
	St.Galler „Olma“ Kalbsbratwurst IGP vom Metzger Schmid (220g)  serviert mit Zwiebelsauce und Butterrösti oder Pommes Frites <i>The original “OLMA” veal sausage from St. Gallen with onion sauce and „Rösti” or French fries</i> <i>Saucisse grillée de veau « OLMA » de Saint-Gall avec sauce aux oignons et röstis ou de pommes frites</i> <i>Die Feine aus St. Gallen 😊</i> «Unsere Bratwurst besteht aus erstklassigem, frischem Kalbfleisch, Bratstücken, Voressen, Schulter, Brust und Hals. Es werden keinerlei Innereien, kein Schweinefleisch und keine «Abfallprodukte» verwendet. Als würzigen Geschmacksträger mischen wir einzig etwas Halsspeck dazu. Weitere Zutaten sind frische Magermilch, Kochsalz, Milcheiweiss, Pfeffer und Muskatblüte.» - Metzgerei Schmid, St. Gallen	35.00

Hauptgänge / Main Courses / Plat Principales

Rinds-Paillard vom „Irish Prime Beef“ , mit Ofenpeperoni, 	49.00
Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	
... mit gebratenen Speck-Eierschwämmli	+9.50
<i>Beef paillard made from "Irish Prime Beef", served with oven-roasted bell peppers, rosemary potatoes and herb butter</i>	
<i>... with fried bacon and chanterelles</i>	
<i>Paillard de bœuf « Irish Prime Beef », accompagné de poivrons rôtis au four</i>	
<i>Pommes de terre au romarin et beurre aux herbes</i>	
<i>... accompagné de chanterelles au lard</i>	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Zitrone	47.00
dazu grüner Kopfsalat oder Kartoffelsalat	
<i>Veal Wiener schnitzel with cranberries and lemon served with green lettuce or potato salad</i>	
<i>Escalope de veau viennoise aux airelles et au citron</i>	
<i>accompagnée d'une salade verte ou d'une salade de pommes de terre</i>	
 Zander-Knusperli , serviert mit Blattsalaten, italienischem Dressing und Tartarsauce	33.00
... oder mit knusprigen Pommes Frites und Ofengemüse	+5.00
<i>Deep fried pikeperch filet, served with salad and tartar sauce</i>	
<i>... or with french fries and oven vegetables</i>	
<i>Beignets de sandre servis avec salade verte et sauce tartare</i>	
<i>... ou avec de pommes frites et légumes au four</i>	
Gebratener Lostallo Lachs mit Sommergemüse, 	49.00
Rosmarinkartoffeln und Mandel-Peterlipesto	
<i>Pan-fried Lostallo salmon with summer vegetables, rosemary potatoes and almond and parsley pesto</i>	
<i>Saumon de Lostallo poêlé accompagné de légumes d'été, de pommes de terre au romarin</i>	
<i>et d'un pesto aux amandes et au persil</i>	
Tagesfisch an Zitrus-Beurre Blanc, mit Erbsenschoten, eingelegtem Senf und cremiger Gerste	41.00
<i>Fish of the day (please ask your waiter) served with a citrus beurre blanc, with snow peas, pickled send and creamy barley</i>	
<i>Poisson du jour (s.v.p. demander à votre serveur) au beurre blanc aux agrumes, accompagné de pois gourmands, de send mariné et d'orge crémeuse</i>	

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / Vegetarien

Spinatknödel mit Eierschwämmli à la crème, Brunnenkresse und Pinienkerne	31.00
<i>Spinach dumplings with chanterelles in cream, watercress and pine nuts</i>	
<i>Boulettes aux épinards aux chanterelles à la crème, au cresson et aux pignons de pin</i>	
Gebratener Baby Lattich mit Schnittsalat, eingelegter Senfsaat und Büffelricotta-Crème 	29.00
...mit gebratenen Eierschwämmli	+9.00
<i>Sautéed baby romaine lettuce with chopped lettuce, pickled mustard seeds and buffalo ricotta cream</i>	
<i>...with sautéed chanterelles</i>	
<i>Jeune laitue romaine rôtie, salade de laitue, graines de moutarde marinées et crème de ricotta de bufflonne</i>	
<i>...accompagnée de chanterelles rôties</i>	
 Lauwarme Caponata mit cremiger Burrata, Pane Carasau und Mandel Peterli Pesto	28.00
<i>Warm caponata with creamy burrata, Carasau bread and almond and parsley pesto</i>	
<i>Caponata tiède accompagnée de burrata, de Pane Carasau et d'un pesto aux amandes et au persil</i>	

Desserts im Sommer / *Sommer desserts / Desserts en été*

Vanille und Aprikose

Vanille Panna Cotta mit eingelegten Aprikosen, Aprikosengel und Vanilleglace

Vanilla and apricot – vanilla panna cotta with preserved apricots, apricot jelly and vanilla ice cream

Vanille et abricot – Panna cotta à la vanille avec des abricots confits, gelée d'abricot et glace à la vanille

CHF 13.00 

Pfirsich mal anders...

gebraten, mit Butterstreuseln, Vanillesauce und Joghurtglace

Pan-fried peaches – with butter crumble, vanilla sauce and yoghurt ice cream

Pêche poêlée - avec un crumble au beurre, une sauce à la vanille et une glace au yaourt

CHF 14.00

Caramelköpfl

mit Schlagrahm und Früchten

Caramel flan – with whipped cream and fruit

Petits flans au caramel – accompagnés de crème fouettée et de fruits

CHF 12.00 

Unsere Glacés und Sorbets

Coupe Dänemark	13.50
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm	
Eiskaffee	
Moccaglacé mit Espresso und Rahm	12.50
mit Kirsch	+2.50
Limoncello-Brombeer Coupe	14.00
Joghurtglace mit Brombeerkompott und Limoncello	
Le Colonel	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	

- Für den kleinen Süsshunger: Alle unsere Coupes gibt es auch als kleine Portion.

Glacé und Sorbet Auswahl:

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

Preis pro Kugel	4.00
Portion Rahm	1.50
Portion Schoggisauce	1.50

- Geniessen Sie Ihre Lieblingssorte auch als Frappé! 11.50

Deklaration

Fisch / Fish:	auf Anfrage / on request	Schwein / Pork:	Innerschweiz / Switzerland
Lachs / Salmon:	Swiss Alpine Lachs, Lostallo	Kalb / Veal:	Innerschweiz / Switzerland
Zander / Pike perch:	Estland / Estonia	Rind / Beef:	Schweiz / Switzerland
Brot / Bread:	Luzern, Schweiz / Switzerland	Huhn / Chicken:	Schweiz / Switzerland

Allfällige Ausnahmen sind in der Speisekarte deklariert.

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

Allfällige Ausnahmen sind in der Speisekarte deklariert.



Fisch:

- Seinet Luzern
- Bianchi Zürich



Käse:

- Alpkäserei Gerschnialp, Anselm Töngi, Engelberg

Eier:

- Fischer Eier AG, Malters



Brot:

- Bäckerei Heini, Luzern



Gemüse/Früchte:

- Mundo AG, Rothenburg

