


## 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 wood oven bread*  
*Potage du jour accompagné de pain à l'ancienne*
-  **Gazpacho andaluz** mit San Marzano Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln 13.50  
*Gazpacho Andalusia with San Marzano tomatoes, cucumbers, pepperonies and onions*  
*Gazpacho Andalusia avec tomates San Marzano, concombres, poivrons et oignons*
-  **Gemischter Salat** mit Sprossen und Sonnenblumenkernen, 13.80  
dazu französisches oder italienisches Hausdressing  
*Mixed or green salad with sprouts and sunflower seeds with french or italian house dressing*  
*Salade mixte ou verte avec germes et graines de tournesol avec sauce française ou sauce au balsamique*
- Vitello Tonnato** vom Engelberger Kalb mit Simo's Salsa Tonnata, 22.80 /32.80  
garniert mit Apfelkapern, roten Zwiebeln, Piccadilly-Tomaten und Petersilie  
 *Vitello Tonnato of Engelberg Veal with Simo's Salsa Tonnata garnished with apple capers, red onion, tomatoes and parsley*  
*Vitello Tonnato de veau d'Engelberg avec Simo's Salsa Tonnata, garni de câpres aux pommes, d'oignon rouge, de tomates et de persil*
-  **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*
-  **Burrata küsst Tomaten**, auf Rucolasalat mit Piccadilly Tomaten-Duett, 18.80  
feinstem Olivenöl, Basilikum und Oregano  
 *Burrata kisses tomatoes, on rocket salad, with Piccadilly tomato duet (fresh & confit) with basil-oregano dressing*  
*Burrata embrassant les tomates, sur salade roquette, avec duo de tomates Piccadilly (frais & confit) à la vinaigrette au basilic et origan*
-  **Mari e Monti Sommersalat** mit Crevetten, Stangensellerie, Boskop Apfel, 20.80  
Taggia Oliven und Nüssen, an italienischem Hausdressing  
*Mari e Monti summer salad with shrimps in cocktail sauce, with celery, Boskop apple, Taggia olives and nuts, with Italo dressing*  
*Mari e Monti salade d'été avec des crevettes à la sauce cocktail, avec du céleri, de la pomme Boskop, des olives Taggia et des noix, à la sauce Italienne*
-  **Wurst-Käsesalat** mit Engelberger Cervelat und urchigem Bergkäse, 25.50  
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 de cervelat & fromage (cervelat du boucher local), garnie de salades mixte, cornichons et d'oignons*
-  **Pouletsalat vom Schweizer Freilandhuhn**, serviert mit Salaten 26.50  
Früchten, und leichter Currymayonnaise  
*Swiss chicken with curry-mayonnaise, salad and fruits*  
*Salade au poulet, servie sur lit de salade, mayonnaise au curry et fruits frais*


 **MONTAG BIS SONNTAGS SERVIEREN WIR IHNEN DIESE GERICHTE DURCHGEHEND VON 11:30 – 21:30 UHR**  
**MONDAY TO SUNDAY ARE WE SERVING THESE DISHES THE WHOLE DAY FROM 11.30 AM UNTIL 9.30 PM**  
**CES PLATS SONT SERVIS LUNDI - DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE DE 11.30 À 21.30 HEURES**



## Rebstock-Klassiker und Hauptgerichte/Main Courses/Plat Principales



	<p><b>Delikater Hackbraten „Rebstock“</b> nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, an Rotweinjus mit Kartoffelstock-Seeli und glasierten Rüebl  <i>Delicious homemade meat loaf “Rebstock” with red wine gravy, mashed potatoes and glazed carrots</i>  <i>Rôti de viande hachée „Rebstock“ fait avec une recette traditionnelle avec veau, bœuf et porc, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carottes au beurre</i></p>	36.80
	<p><b>Original Luzerner Chügelipastetli</b> mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügel, 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></p>	42.80
	<p><b>Frische Kalbsleberli «so lange es hat»</b> 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 rôtis au beurre</i></p>	39.80
	<p><b>Zartes Kalbshuftgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“</b> traditionell mit Champignonrahmsauce zubereitet, serviert mit knuspriger Butter-Rösti  <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 rôtis au beurre</i></p>	43.80
	<p><b>Egli-Knusperli</b>, serviert mit Blattsalaten, italienischem Dressing und Tartarsauce  <i>“Fischknusperli” deep fried pike perch filet, served with salad and tartar sauce</i>  <i>Beignets de perche servis avec salade verte et sauce tartare</i></p>	31.80
	<p><b>Beefsteak Tatar (150gr)</b> mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter  Für alle die es knusprig mögen mit einer Portion Pommes Frites  <i>Beefsteak Tatar (raw meat) 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></p>	36.50 + 5.00
	<p><b>Schweinsbratwurst vom lokalen Metzger (200gr) oder</b>  serviert mit Zwiebelsauce und Butter-Rösti <b>oder</b> Pommes Frites  <i>Pork sausage from the local butcher</i>  <i>with a rich onion sauce and „Rösti“ (hash browned potatoes) or French fries</i>  <i>Saucisse de porc grillée de notre boucher local</i>  <i>sauce aux oignons, garnie de rôtis au beurre ou de pommes frites</i></p>	28.80
	<p><b>Niedergegartes Kalbssteak aus dem Napfgebiet (ca. 230g)</b>  an Kräuterbutter, serviert mit Ofengemüse und Fry'n Dip Pommes Frites  <i>Low-cooked veal steak served with herb butter, oven vegetables and Fry'n Dip fries</i>  <i>Steak de veau cuit à basse température, servi avec du beurre aux herbes, légumes au four et frites Fry'n Dip</i></p>	48.00



-  **Cordon Bleu vom Engelberger Schwein**, gefüllt mit urchigem Bergkäse und Gabriel's Buure-Schinken, dazu knusprige Pommes Frites und Marktgemüse 41.80  
*Cordon Bleu of pork filled with cheese from Appenzell and regional ham served with crispy French fries and seasonal vegetables*  
*Cordon Bleu de porc farci au jambon de la région et fromage d'Appenzell, accompagné de pommes frites et légumes de saison*
- Tagesfisch** auf Frühlingsgemüse aus dem Ofen an Frühlingszwiebel Vinaigrette & Tomatenpulver, serviert mit Rosmarinkartoffeln 39.80  
*Fish of the day (please ask your waiter) with shallot vinaigrette, served with baked vegetables and fried potatoes*  
*Poisson du jour (s.v.p. demander à votre serveur) à la vinaigrette d'échalotes, servi avec des légumes au four et des pommes de terre sautées*
- Gebratene Maispouardenbrust** auf Lattichstreifen, serviert an leichter Safran-Zitronen Sauce und hausgemachten Mais-Krapfen 35.80  
*Roasted corn poulard breast on strips of lettuce, served with light saffron-lemon sauce and homemade corn fritters*  
*Poitrine de poularde de maïs rôtie sur des lamelles de laitue, servie avec une sauce légère au safran et au citron et beignets de maïs faits maison*

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / Vegetarien

---

- Nonna Valentina's Kartoffelgnocchi** auf Auberginen-Tomatenbeet, 29.50  
 serviert mit Burratacrème, Kapernpulver und Parmesan  
*Gnocchi Rebstock with Simo's aubergine-tomatoes, served with burratacream and caper powder*  
*Gnocchi de Rebstock avec les tomates-aubergines de Simo, servis avec de la crème de burrata et de la poudre de câpres*
-  **Vollreis-Penne (glutenfrei) «all`arrabbiata»** mit Knoblauch, Taggia Oliven, Peperoncini 25.50  
 Tomatensauce und Parmesan  
*Gluten-free penne all`arrabbiata stuffed with onions, garlic, olives, capers, chilli and tom*  
*Penne all`arrabbiata sans gluten farcies aux oignons et à l'ail, olives, câpres, piment et tom*
-  **Büffel Mozzarella (laktosefrei) auf Ofengemüse**, serviert mit Frühlingszwiebel Vinaigrette 28.80  
*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:	Innerschweiz/ Switzerland	Poulet / Chicken	Schweiz (Kneuss)/ Frankreich
Riesencrevetten / king prawns / crevettes:	ASC Vietnam		

Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen können wir Ihnen gerne Auskunft geben.



## Desserts im Sommer / *Sommer desserts / Desserts d'été*

---

### Spaziergang nach Kehrsiten

Sauerrahmmousse mit Joghurtglace und lauwarmem Kirschenkompott

*Sourcream mousse with yogurt ice cream and lukewarm cherry compote*

*Mousse à la crème acidulée avec glace au yaourt et compote de cerises tiède*

CHF 13.50

### Pina-Colada

Ananaswürfel- und Crème mit Kokossorbet und Battida de Coco Likör

*Pineapple cubes, -crème and-sorbet with coconut sorbet and Battida de Coco*

*Cubes d'ananas, -crème et -sorbet au sorbet coco affiné à la battida de coco*

CHF 13.50

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm und Mandeln

*Homemade caramel cream from an old recipe with whipped cream almond*

*Crème caramel fait maison avec crème fouettée et amandes*

CHF 11.80

### Schoggi-Espresso-Liaison

Lauwarmes Schoggiküchlein mit hausgemachter Eiskaffeegele und Schoggi-Espresso-Sauce

*Homemade chocolate cake with homemade Coffee ice cream and chocolate-espresso-sauce*

*Gâteau au chocolat maison avec glace au café glacé maison et sauce au chocolat et à l'espresso*

CHF 14.00

### Dessertvariation à la Rebstock

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

CHF 25.00

## Unsere Glacés und Sorbets

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

CHF 12.50

### Coupe Rebstock

Schoggiglacé mit Mangosorbet, Mangowürfeln- und Crème, Schokoladensauce und Rahm

CHF 13.50

### Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 12.50

### 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 Schoggisauce CHF 1.50

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.