

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Feldsalat | Croutons | Speck | Traube | Walnuss | 15

Flädle | Brühe | Schnittlauch | 12

Kalbsfilet | Züricher | Rösti | 34

Piccata Seeteufel | Tomate | Safranrisotto | 36

Kartoffelravioli | Salbei | Mascarpone | 32

Frenchtoast | Vanille | Zimteis | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Hummer Bouchothmuschel Couscous Pomelo	35
Gänseleberterrine Feige Walnuss Brioche	35
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20

Hauptgang

Kalbsfilet Perigord-Trüffel Spitzkohl Kartoffelravioli	46
dazu gebratene Gänseleber	6
Ganze Seezunge für 2 Personen Zitrone konfierte Tomaten Kapern Babyspinat Butterkartoffeln	p. Pers.46

Dessert

Peche Haeberlin	18
-----------------	----

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen
Wir behalten uns vor, ab einer Personenzahl von 6 Gästen eine einheitliche Speisenfolge zu vereinbaren
Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.