

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Kopfsalat | Parmesan | Tomate | Radieschen | 15

Flädle | Brühe | Schnittlauch | 12

Kalbsfilet | Züricher | Rösti | 34

Lachssoufflé | Beurre Blanc | Spinat | Reis | 36

Geräucherter Spitzkohl | Kartoffelbrot | Kräuterjus | 32

Schmandtörtchen | Karamell | Zitrus | 16

Petit Four

Menü | 3 Gang | 55

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Gänseleberterrinen Rhabarber Pfefferkaramell Brioche	35
Räucherlachs Sauerampfer weißer Spargel	28
Bouillabaisse „Rebstock-Stube“	20

Hauptgang

Kalbsfilet weißer Spargel Polenta	46
Ganze Seezunge für 2 Personen Zitrone Tomaten Kapern Babyspinat Butterkartoffeln	p. Pers. 46

Dessert

Pêche 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 Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.