

Restaurant Kaiser's Reblaub



Abendkarte

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Orangenvinaigrette 11.50

Winterlicher Reblaubensalat aus verschiedenen Blattsalaten,
fein geschnittenem rohem Gemüse und Kräutern, an einer leichten Sauce aus Milch,
Rahm, Apfelessig und Meerrettich 14.50

als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilandei 19.50

Natürliche Entenlebermousse mit Rotweinkuchen
und Zwetschgenkompott 26.50

Steinpilzpaté mit Cassisbeerenragout, Federkohl
und Buchweizengrissini 24.50

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Waldpilzragout
und Chilimarmelade 16.50

Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

Milchkuhfilet an Trüffeljus mit Schwarzkohl und Reblaubenknödel 52

Kalbsblankett mit Wintergemüse und Zitronenreis 46

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Restaurant Kaiser's Reblaub



Unser Wintermenu

*Gebeiztes Forellenfilet
an Fenchelconfit mit Grapefruit
und Grapefruit-Malabarpfeffersorbet (26)*

*

*Geflügel-Innereien Canelloni
an Topinamburpüree und Flower Sprouts (24.50)*

*

*Hirschentrecôte und geschmorte Hirschhaxe
mit Birnenjus, Rotkraut und Schupfnudeln (55)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Feigensenf und Nussablé (17)*

*

*Gateau aux marrons
mit Vanillecrème, Schokoladenerde
und Quittenkompott (18.50)*

*3-Gang Menu 90 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)
4-Gang Menu 105 / 5-Gang Menu 120*

*Liebe Gäste, gerne dürfen Sie die einzelnen Gänge der Menus
auch à la carte bestellen. (Preise in Klammer)*

Restaurant Kaiser's Reblaube



Wintermenu aus dem Gemüsegarten

*Kürbisküchlein an salzigen Kürbiskernen
mit süss-saurem Kürbis, Frischkäsecrème
und feinen Gartenkräutern an Kürbiskernöldressing (24)*

*

*Wachtelei im Lauchnest
mit Quittenpüree und Lauch-Asche (22.50)*

*

*Grillierte Navette an Kakaosauce
mit getrockneten Beeren und Buchweizen (39)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Feigensenf und Nussablé (17)*

*

*Wo bleibt mein Apfelstrudel?
Aus frittiertem Strudelteig, Apfelkompott, Apfelmus
und Rosmaringlacé (18.50)*

*3-Gang Menu 75 (Vorspeise * Hauptgang * Käse oder Dessert)
4-Gang Menu 90 / 5-Gang Menu 105*

*Liebe Gäste, gerne dürfen Sie die einzelnen Gänge der Menus
auch à la carte bestellen. (Preise in Klammern)*