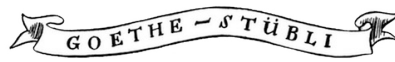


Restaurant Kaiser's Reblaub



Abendkarte

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Zitrusfrucht Vinaigrette 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

Natürliche Entenlebermousse an Birnen-Kardamomragout
und Fetzelschnitte 26.50

Randencosommé

mit feinem Gemüse & Ingwersorbet 16.50

mit im Olivenöl pochierter Hummerschwanz an Zitronenthymian 25.50

Traditionell

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

Bürgermeisterstück grilliert an Rosmarinjus mit Rosenkohl
und Süsskartoffelespuma 49

Geschmorte Schweinskopfbüggli an Langkornpfeffersauce mit Wintergemüse
und Quarkspätzli 48

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Restaurant Kaiser's Reblaub



Unser Wintermenu

*Geräucherter Stör an Barba di Fratte
mit Randencrème und Eukalyptusschaum (26)*

*

*Hasenterrine mit pikantem Kakisalat
und Cumberlandsauce à la Kaiser's Reblaub (24.50)*

*

*Glasierte Kalbsbrust und gebratene Kalbsrunder Mocke
an Süssholzjus mit Catalognia
und Kartoffelomelettchen (55)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Pain d'Epice und Zwetschgenchutney (17)*

*

*Schokoladen- Buchweizentarte
mit Kumquatkompott und Topinambursorbet (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 Reblauge



Wintermenu aus dem Gemüsegarten

*Sous vide Schwarzwurzel mit Apfel - Lauchasche
an Apfelchutney und Olivenöl-Apfelemulsion (24)*

*

*Knusprig gebackener Catalognia
an Tasmanischem-Pfeffer-Sauerrahm
und Randenketchup (22.50)*

*

*Rotkraut Mille-Feuille
mit karamellisierter Birne und gerösteten Baumnüsse
an Gorgonzolasauce (39)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Pain d'Epice und Zwetschgenchutney (17)*

*

*St. Honoré
mit Clementinensalat und -Sorbet (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)*