

# *Restaurant Kaiser's Reblaub*



## *Mittagskarte*

### *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

*als Hauptgang in der Schüssel mit einem Freilande* 19.50

***Natürliche Entenlebermousse an Birnen-Kardamomragout***  
und Fotzelschnitte 26.50

### ***Randencosommé***

*mit feinem Gemüse & Ingwersorbet* 16.50

*mit im Olivenöl pochierter Hummerschwanz an Zitronenthymian* 25.50

### *Hauptspeisen*

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

***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.*

*Zusätzlich zu unseren à la carte Gerichten, servieren wir am Mittag unsere  
Mittagsteller und unseren Business-Lunch, welche täglich wechseln.*