



*Abendkarte*

***Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten***

*Vorspeisen*

***Gemischter Blattsalat an Apfel-Ingwersauce*** 11.50

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

***Natürliche Entenlebermousse*** mit sous vide Rhabarber an tasmanischem Pfeffer  
und Baumkuchen 26.50

***Schaumige Brunnenkressesuppe*** mit Pastinakenglacé 15.50  
mit confiertem Saibling 23.50

*Hauptspeisen*

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

***Ranchsteak*** an Rosmarinjus mit Peterliwurzelpüree, Lauchgemüse  
und Fondant-Kartoffeln 49

***Kaninchenblankett*** mit Kichererbsen, Champignons  
und Dinkelrisotto 48

***Fisch nach Ankunft*** 47-53  
Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

# *Restaurant Kaiser's Reblaub*



## *Unser Frühlingsmenu*

*Jakobsmuschel an Bacon Espuma,  
Erbsencrème und Erbsenerde (26)*

\*

*Salat und Praliné vom Kalbskopf  
an Tomatensalsa mit Bärlauch  
und marinierten Spargeln (24.50)*

\*

*Gitzischnitzeli und geschmorte Gitzischulter  
an Aprikosensenf-Jus  
rotem Spitzkohl mit Pinienkernen  
und Griess Nockerln (55)*

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse  
mit Himbeeren-Chili Chutney und Kakao Cantucci (17)*

\*

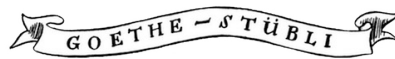
*Mini Baumnuss-Gugelhopf  
an eingelegten Kirschen  
mit Schwarztee und Toffeesauce (18.50)*

\*\*\*

*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 Reblaub*



*Frühlingsmenu aus dem Gemüsegarten*

*Morchelmousse mit grünen Spargeln  
an Tomatenvinaigrette (24.50)*

\*

*Frühlingskarotte geröstet in Kardamom, Honig und Rosmarin  
an luftiger Maiscrème, Haselnüssen  
und Karotten-Orangensorbet (22.50)*

\*

*Geisskäsestrudel mit Zitronenpfeffer an Erbsencrème,  
grünen Erbsen, Favebohnen und Frühlingslauch  
serviert mit Mangochutney (41)*

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse  
mit Himbeeren-Chili Chutney und Kakao Cantucci (17)*

\*

*Rhabarbergratin serviert an Rhabarbergel  
und Cheesecake-Rhabarberparfait (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)*