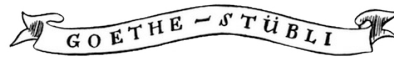


Restaurant Kaiser's Reblaub



Mittagskarte

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

Geisskäsestrudel mit Zitronenpfeffer an Erbsencreme,
grünen Erbsen, Favebohnen und Frühlingslauch
serviert mit Mangochutney 41

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.

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