

Restaurant Kaiser's Reblaub



Mittagskarte

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Honigdressing 11.50

Frühsommerhafter 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 Dörraprikosenchutney
und Fenchelsamenbrioche 26.50

Kalte Tomaten-Ananassuppe verfeinert mit Gin und Basilikumsorbet 15.50
und eingelegter Makrele 21.50

Hauptspeisen

Blumenkohlsteak mariniert mit wildem Majoran
an Tomaten-Mangochutney, roten Zwiebeln und Bulgur-Salat 39

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

Rindspillard gefüllt mit Mangold, frischen Pilzen und Belperknolle
mit wildem Majoran-Jus und Pommes-Anna 49

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.*