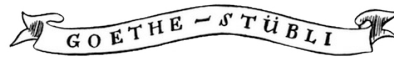


# *Restaurant Kaiser's Reblaube*



## *Abendkarte*

### ***Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten***

#### *Vorspeisen*

***Gemischter Blattsalat an Birnendressing*** 11.50

***Herbstlicher 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 Kaki Kompott  
und Fenchelsamenbrioche 26.50

***Nüsslisalatsuppe*** mit pochiertem Wachtelei im Lauchnest 17.50  
mit Bacon-Frischkäse Mille Feuille 21.50

#### *Traditionell*

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

***Entrecôte vom Elch*** mit Petersilien-Parmesan Kruste  
an Cassisbeerenjus mit Petersilienwurzel  
und Baumnussspätzli 49.-

***Fisch nach Ankunft*** 47-53

*Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.*

*Zusätzlich bereiten wir täglich je nach Ankunft ein weiteres Fleischgericht zu.  
Fragen Sie uns nach unserer Tagesempfehlung.*

*Restaurant Kaiser's Reblaube*



*Unser Herbstmenu*

*Saibling, im Bergblütenmantel  
mit Verveine Panna Cotta, fermentierten Zitronen  
serviert an Verjus-Wildblütengel (24)*

\*

*Gebratene Coquille St. Jacques  
mit Lardo di colonata,  
Pastinaken und Pastinakenglacé (26.50)*

\*

*Geschmorte Lammschulter und Lammracks rosa gebraten  
mit geschmorten Feigen, glasierten Karotten mit Rosmarin,  
Kardamom und Griessnocken (55)*

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse  
mit Cantucci, Haselnuss-Vanille-Senf und Apfelchutney (17)*

\*

*Erdnussbuttercake mit Honig Patisserie-Crème,  
karamellisierte gesalzene Erdnüsse,  
Bananensorbet und Zitronengel (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 Reblaube*



*Herbstmenu aus dem Gemüsegarten*

*Kürbisbrot mit eingelegtem süss-saurem Pattison  
und Kürbiskernbutter, gerösteten Kürbiskernen  
und Ingwersorbet (22.50)*

\*

*Kartoffel-Trüffel Flan serviert an Beurre Blanc  
mit farbigem Mangold und Zürcher Trüffel (24.50)*

\*

*Frittiertes Freilandei 63°  
an weissem Polentaschaum  
mit gebratenen Waldpilzen und Wirsing (39)*

\*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse  
mit Cantucci, Haselnuss-Vanille-Senf und Apfelchutney (17)*

\*

*Feigen-Nusstartelette  
mit Mascarpone Crème,  
Feigensorbet und Basilikumgel (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)*