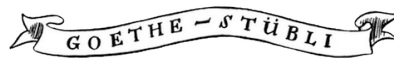


Restaurant Kaiser's Reblau



Abendkarte

Unsere Klassiker und Tagesspezialitäten

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an Joghurt-Kräuter dressing 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 eingelegten Beeren,
Baumkuchen und Kakao Sorbet 26.50

Spargelcrèmesuppe

mit Tomatentatar und Mandel-Vanilleschaum 16.50

mit gebratener Jakobsmuschel 21.50

Traditionell

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

(aus Kalbsnuss) mit Rösti 49

Flank Steak mit geräucherter Markbeinkruste

serviert mit grünem Gemüse und Kartoffelomelettchen 48

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 Frühlingsmenu

*Forellentatar mit Topinambur
serviert in einer Essenz aus Krustentier
mit grünen Apfelperlen und Sepia-Tapioka-Chip (24.50)*

*

*Ravioli al Plin gefüllt mit geschmortem Entenschenkel
mit frischen Erbsen, gehobelten Mandeln
und Erbsensprossen an Beurre rouge (26)*

*

*Lammentrecôte sous vide gegart
und Lammnieren an Rosmarinjus,
mit schwarzen Bohnen und glasierten Bundrüebli (55)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Fenchelchutney und Fenchelsamensablé (17)*

*

*Kokos-Mousse
mit Bananen-Karamell-Kompott
und knusprigem Kakaoboden (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



Unser Frühlingsmenu aus dem Grmüsekarten

*Weisse Spargel fermentiert und gebraten
im Sesammantel mit Gurkenperlen
und Gurkensorbet (22.50)*

*

*Confiertes Eigelb mit Knackerbsen, Laugentost,
Bärlauchpesto und Haselnüssen (23)*

*

*Pilzteigtaschen mit Morcheln gefüllt und im Selleriesud serviert
mit gebratenem Baby Lattich, gepickelten Zwiebeln
und frittierten Zwiebelringen (39)*

*

*Auswahl gereifter Schweizer Käse
mit Fenchelchutney und Fenchelsamensablé (17)*

*

*Karotten-Buchweizenkuchen mit geröstetem Buchweizen,
Patisseriecrème, Karotten-Orangengel
und Buttermilch-Thymiangelacé (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)*