

Restaurant Kaiser's Reblaub



Unsere Abendkarte

Vorspeisen

Sommerhafter 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 Dörrtomatenfocaccia und Pistazienpesto 26.50

Brombeeren Gazpacho mit Parmesanchip 15.50

Traditionell

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

Fisch nach Ankunft 47-53

Gerne erzählen wir Ihnen von unseren Tagesspezialitäten.

Geissfrischkäsestrudel mit Dörrfeigen, Baumnüssen und feinem Spinatsalat 35

Zwei Vier Sechs

Geniesst eine Folge von immer neuen kleinen Gerichten mit allem, was der Spätsommer euch bietet und uns dazu einfällt. Sagt uns wie gross euer Hunger ist und was ihr nicht mögt und zwei vier sechs, zaubern wir euch Köstlichkeiten auf den Tisch.

zwei 40

vier 70

sechs 100