

Restaurant Kaiser's Reblaube



Unsere Abendkarte

Vorspeisen

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 Orangenmarmelade und Milchbrot 26.50

Crèmige Rotkrautsuppe mit glasierten Maroni 15.50
mit «pulled-pork» Praliné 19.50

Traditionell

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

Fisch nach Ankunft 47-53
Gerne erzählen wir Ihnen von unserer Tagesspezialität.

Rehpfefter mit Marktgemüse und Quarkspätzli 42

Sauerkraut Strudel an Berberitzensauce mit Spinat und Dinkel 39

Vier Sechs Acht

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

<i>vier 85</i>	<i>bis 21.00</i>
<i>sechs 115</i>	<i>bis 20.30</i>
<i>acht 145</i>	<i>bis 20.00</i>