

Frühlingserwachen...

Vorspeisen

	<i>CHF</i>
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube	9.40
Kombination von Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen dazu ein Spargelsüppchen mit Rahmhaube	14.40
Crevetten-Spargelcocktail an leichter Kräutervinaigrette	13.90
Portion frische Spargeln -mit Sauce Hollandaise -dazu würziger Appenzeller Rohschinken und Pfeffer aus der Mühle	16.90 19.00
als Hauptgang	32.00

Vegetarische Gerichte

Spargelravioli würzig in der Pfanne geschwenkt serviert an Morchelrahmsauce	24.90
Grosse Portion frische Spargeln mit sämiger Sauce Hollandaise und Neuen Bratkartoffeln	28.40



...und Kreativität

Hauptgänge Fleisch / Fisch

Ostschweizer Pouletsaltimbocca vom Grill CHF 28.40

Original „Wiener Schnitzel“ CHF 34.40

Sautierte Kalbsleberli CHF 35.00

„St.Galler“ Schweinscordon bleu CHF 37.90

Grilliertes Rindsfilet CHF 49.00

Eglifilet „Müllerinnen Art“ CHF 36.40

Duo von Felchen- und Hechtfilet aus dem Bodensee CHF 37.40

Zu allen Spargelgerichten servieren wir frische grüne und weisse Spargeln,
Sauce Hollandaise und Neue Bratkartoffeln



Vorschau Für danach...

Dessertteller „Rebstock“

das kleine Dessertbuffet auf dem Teller

CHF 14.90

„Schoggichüechli aus dem Ofen“

serviert mit Vanilleglacé

CHF 10.80



RESTAURANT Familie Schläpfer / www.rebstock.ch / Alle Preise sind inkl. 7,7% MwSt.



Gilde etablierter Schweizer Gastronomen