



Rebstock

RESTAURANT

Menüvorschläge

ab 10 Personen



Schöne Aussicht

Eine gute Küche

Freundliche Bedienung

Faires Preis-Leistungs-Verhältnis

Familie Schläpfer, Best Western Hotel Rebstock, Thalerstrasse 57, 9404 Rorschacherberg,
071 858 24 00, info@rebstock.ch, www.rebstock.ch



Apéro auf der Terrasse



Aussicht vom Wintergarten



Gemütlich übernachten nach dem Fest



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Feste feiern, wie sie fallen

Es gibt viele Gründe, warum Menschen zusammenkommen in einem Restaurant. Sei es ein gemütliches Zusammenkommen unter Freunden, ein Geburtstagsfest, eine Taufe, bis hin zu einer Feier für die lang ersehnte Pensionierung. Welcher Grund Sie auch immer haben mögen, wir setzen alles daran, dass für Sie am Schluss alles stimmt!

Ein kompetentes Team

Wir sind ein Team aus kompetenten Gastgebern, Köchen und Servicemitarbeitenden, die Ihre Leidenschaft in Ihrer Tätigkeit gefunden haben. Die Zufriedenheit unserer Gäste ist unser Ziel, auf das wir zusammen täglich hinarbeiten. Dabei fördern wir die Gastgeberkultur und begleiten zahlreiche Lernende auf Ihrem Weg in die Gastronomie.

Viele Möglichkeiten

Es sind Ihnen fast keine Grenzen gesetzt. Die Gerichte und Menüs sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar. Jedoch bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü für Ihre ganze Gruppe festzulegen, damit garantieren Sie eine Top Qualität, einen zügigen Service und ein schickes Ambiente. Vegetarier und Menschen mit Allergien dürfen etwas vorbestellen, wenn dies bekannt ist oder sich gerne auch vor Ort auf Empfehlungsbasis entscheiden.

Viele Möglichkeiten

Von praktisch allen Räumlichkeiten bietet sich eine wundervolle Aussicht über den Bodensee. Der Rebstock, der vor über 350 Jahre als „Rebhaus“ des Winzers gebaut wurde, ist in zahlreichen Schritten zum heutigen Best Western Hotel Rebstock herangewachsen. Seit 1914 ist die Familie Schläpfer Besitzer und Betreiber des inzwischen angewachsenen Restaurant- und Hotelbetriebes mit überregionaler Ausstrahlung. Wir, das Rebstock-Team und die Familie Schläpfer freuen uns auf Sie!



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Apéro

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Panorama-Aussicht über den ganzen Bodensee.

Apérogebäck & Co.

CHF

Ofenfrische Crostinistangen mit frischen Kräutern (2 Stück)	3.- / Person
Schinkengipfeli und Käseküchlein (je 1 Stück)	6.- / Person
Mozzarellini-Cherrytomatensticks (2 Stück)	4.- / Person
Bruschetta mit Tomaten (2 Stück)	6.- / Person
Lachs-Dilltartar auf Toast (2 Stück)	6.- / Person
Cognac-Rindstartar auf Toast (2 Stück)	8.- / Person

<i>1 Teller Gemüsestäbchen mit zwei Dippsaucen (für ca. 10 Pers.)</i>	<i>24.- / Teller</i>
<i>1 Teller Gebackenen Champignons mit Sauce Tartar (für ca. 10 Pers.)</i>	<i>26.- / Teller</i>
<i>1 Teller Zanderknusperli im Bierteig, mit Sauce Tartar (für ca. 10 Pers.)</i>	<i>32.- / Teller</i>
<i>1 Teller Chips und Nüssli zum knabbern (für ca. 10 Pers.)</i>	<i>10.- / Teller</i>



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Empfohlene Menukreationen

Langmoos

Tagessuppe

*

Schweinscarréebraten „Langmoos“

(gefüllt mit Dörrfrüchten und Baumnüssen)

an Rotweinsjus

serviert mit Butternudeln und glasierten Rüeblen

*

Panna Cotta mit Beerensauce

CHF 45.50

OLMA

Gemischter Salat „Fantasie“

*

St.Galler Olmabratwurst

an Zwiebelsauce

dazu Pommes frites und buntes Marktgemüse

*

*Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleglacé und Schlagrahm*

CHF 42.40

Mediterran

Rote Peperonisuppe

*

Ostschweizer Pouletbrust vom Grill

dazu sämiges Kräuterrisotto

und buntes Marktgemüse

*

*Mascarponecrème mit Löffelbiscuits
und saisonalen Früchten*

CHF 53.40

Appenzell

Rindsbouillon mit Flädli

*

Rindsschmorbraten

an Appenzeller Biersauce

*serviert mit Kartoffelstock
und buntem Marktgemüse*

*

Hausgemachtes Caramelköppli

CHF 51

Calvados

Gemischter Salat „Fantasie“

*

Gebratenes Schweinsfilet „Calvados“

serviert mit Butternudeln

und buntem Marktgemüse

*

Süssmostcrème

mit Schlagrahm

CHF 54.90

Swissness

Nüsslisalat mit Speck und Ei

*

Grilliertes Kalbssteak

an Morchelrahmsauce

dazu Butterspätzli

und herzhaftes Marktgemüse

*

Toblerone-Schokoladenmousse

CHF 73.90



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Orangita

*Duett von knackigen Blattsalaten
und einem Karotten-Orangensüppchen*
*

*Herzhafte Maispoulardenbrust an Portweinjus
begleitet von Nudeln
und saisonalem Gemüsebouquet*
*

*Warmer Mango-Aprikosenkompott
mit Vanilleglacé*

CHF 59.50

Toscanito

*Tomaten-Mozzarella „Caprese“
mit buntem Blattsalatstrauss an
Balsamicodressing*
*

*Grilliertes Kalbssaltimbocca an Madeirajus
serviert mit Safranrisotto
und buntem Marktgemüse*
*

*Weisses Kaffeemousse „Arrabica“
mit Gewürzorange*

CHF 68.40

Jäger und Sammler

*Gartensalat mit Champignons
Trauben und Baumnüssen*
*

*Saftiges Schweinssteak an Rosapfeffersauce
mit Butterspätzli und bunter Gemüseauswahl*
*

*Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanillesauce und Schlagrahm*

CHF 57.50

Rebstock

*Duett einer Weissweinschaumsuppe
und einem Nüsslisalat mit Ei*
*

*Filettriologie „Rebstock“ (Rind, Schwein, Kalb)
an Steinpilzrahmsauce mit Pommes frites
und saisonalem Gemüsebouquet*
*

Crème Brulée

CHF 72.40

Familia

*Gemischter Salat „Fantasie“
an Hausdressing*
*

*Herzhafter Kalbsbraten aus dem Ofen
an Kräuterjus
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse*
*

*Hausgemachtes Panna Cotta
mit Beeren*

CHF 67.40

St.Gallen

*Blattsalat mit Croutons
an französischem Dressing*
*

*St.Galler Schweins-Cordonbleu
mit Pommes frites und Marktgemüse*
*

*Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé
und Schlagrahm*

CHF 55.90



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Frühling

Rote Peperonisuppe

*

*Schweinssteak mit Mascarpone-Rosmarinkruste
dazu Nudeln und Marktgemüse*

*

*Erdbeer-Rhabarbersalat
in der Hüppenblüte
mit Vanilleglacé*

CHF 55.40

Basilikum

*Appenzeller Braumeisterschinken
mit Melone und einem Salatbouquet*

*

*Rosa gebratene Kalbshuft
an Basilikumjus
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse*

*

Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé

CHF 72.50

Terrazzo

*Appenzeller Braumeister-Rohschinken
mit Melone und einem Salatbouquet*

*

*Grillierte Kalbsfiletmédallions an Kräuterschaum
serviert mit Röstikroketten
und Ratatouille*

*

*Ananascarpaccio „Caramellissimo“
mit Vanilleglacé*

CHF 84.50

Alice

*Rauchlachs mit Honig-Dill-Senfsacue
und Röstigalette*

*

*Ostschweizer Pouletbrust „Mediterrane“
gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Ruccola
serviert mit Tomatenrisotto und Broccoli*

*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

CHF 61.50

Pfeffer

*Gartensalat mit Champignons, Trauben
und Baumnüssen*

*

*Rindsfilet am Stück gebraten (Rosa)
an Pfefferrahmsauce
serviert mit Röstikroketten
und buntem Marktgemüse*

*

Crème Brûlée

CHF 74.90

Zürich

Bunter Blattsalat mit Crôutons

*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
serviert mit Nudeln
und buntem Marktgemüse*

*

*Hausgemachtes
Toblerone-Schokoladenmousse*

CHF 61.40



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Einzelne Gerichte zum selber kombinieren...

Kalte Vorspeisen

CHF

Kleiner gemischter Saisonsalat
9.90

Blattsalat mit Croûtons 9.40

Nüsslisalat mit Ei und Speck 14.90

Tomaten-Mozzarella „Caprese“ mit Blattsalatbouquet und Balcamicodressing 15.40

Gartensalat mit Champignons, Trauben und Baumnüssen 15.-

Appenzeller Braumeister-Rohschinken mit Melone und einem Salatbouquet 18.-

Rauchlachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Röstigalette 18.50

Suppen

Tagessuppe 8.-

Mediterrane Gemüsecrèmesuppe 9.-

Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli 9.50

Weissweinschaumsuppe 9.90

Steinpilzcrèmesuppe 10.40

Tomatensuppe mit Basilikum 9.90

Rote Peperonisuppe 10.40

Duett von knackigen Blattsalaten mit einem Karotten-Orangensüppchen 14.50

Duett von Nüsslisalat mit Ei und einem Weissweinschaumsüppchen 14.50

Warme Vorspeisen

Sautierte Riesencrevetten mit Ratatouille und Safranschaum 22.-

Zanderfilet an Pfefferschaum, mit Spinat und Kirschtomaten 24.-



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Vegetarische Hauptgänge

Rassiges Gemüsecurry im Reising (Vegan)	CHF 27.40
Pastetli mit sämigem Pilzragout und einer bunten Gemüseauswahl	CHF 27.40
Quorn-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli und Markgemüse	CHF 28.90

Hauptgänge mit Fleisch

Herzhafte Maispoularde an Portweinjus begleitet von Kräuterrisotto und buntem Marktgemüse	CHF 34.-
Grilliertes Kalbssaltimbocca an Madeirajus serviert mit Safranrisotto und buntem Marktgemüse	CHF 39.-
Schweinssteak vom Grill an Rosapfeffersauce mit Butterspätzli und buntem Marktgemüse	CHF 32.-
Filettriologie „Rebstock“ (Rind-, Schweins- und Kalbsfilet) an Steinpilzrahmsauce mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	CHF 47.-
St.Galler Schweins-Cordonbleu serviert mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	CHF 36.50
Schweinssteak mit Mascarpone-Rosmarinkruste dazu Nudeln und buntes Marktgemüse	CHF 32.-
Rosa gebratene Kalbshuft an Basilikumjus mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 43.-
Ostschweizer Pouletbrust „Mediterrane“ gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Ruccola serviert mit Tomatenrisotto und Broccoli	CHF 33.-
Zartes Roastbeef, rosa gebraten, an Sauce Bernaise dazu Pommes Dauphine und buntes Marktgemüse	CHF 42.-
Grillierte Kalbsfiletmédailles an Kräuterschaum dazu Röstikroketten und Ratatouille	CHF 55.-
Kalbssteak vom Grill an Morchelrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und buntes Marktgemüse	CHF 46.-



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Gebratenes Schweinsfilet „Calvados“ mit Apfel-Calvadosrahmsauce begleitet von Nudeln und buntem Marktgemüse	35.50
Rindsfilet am Stück gebraten an Pfefferrahmsauce serviert mit Röstikroketten und buntem Marktgemüse	49.-
Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	21.-
St.Galler OLMA Bratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	22.-
Ostschweizer Pouletgeschnetzeltes an milder Paprikarahmsauce dazu Nudeln und buntes Marktgemüse	27.-
Rindsschmorbraten an Appenzeller Biersauce serviert mit Kartoffelstock und buntem Marktgemüse	32.-
Ostschweizer Pouletbrust vom Grill dazu sämiges Kräuterrisotto und buntes Marktgemüse	30.50
Schweinssteak „Jäger Art“ (mit Speck, Zwiebeln, Kräuter, Rotweinsauce) mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	32.-
Schweinscarréebraten „Langmos“ (gefüllt mit Dörrfrüchten und Baumnüssen) dazu Butternudeln und buntes Marktgemüse	28.-
Kalbsrahmgulasch „Wiener Art“ an milder Paprikarahmsauce dazu Kartoffelstock und buntes Marktgemüse	31.-
Schweins-Schnitzel paniert serviert mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	26.50
Kalbscarréebraten an Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	48.-
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Nudeln und buntem Marktgemüse	39.-



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Desserts	CHF
Hausgemachtes Panna cotta mit Beeren	9.50
Süssmostcrème mit Schlagrahm	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Schlagrahm	10.-
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	10.-
Orangen-Zwetschgenkompott mit Joghurtglacé	11.-
Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé	11.50
Warmer Mango-Aprikosenkompott mit Vanilleglacé	11.-
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	10.50
Weisses Kaffeemousse „Arrabica“ mit Gewürzorange	14.-
Toblerone-Schokoladenmousse	13.-
Crème Brûlée	10.90
Hausgemachte Mascarponecrème mit Löffelbiskuits und Beeren	12.50
Erdbeer-Rhabarbersalat (Saison April bis Juli) in der Hüppenblüte mit Vanilleglacé	13.-
Fruchtsorbet (Aprikose, Zitrone oder Zwetschge) mit Prosecco	12.-
Ananascarpaccio „Caramellissimo“ mit Vanilleglacé	11.50
Hausgemachte Wähen der Saison (z.B. Apfel, Beeren, etc..) mit Rahm	6.50
Coupe „Dänemark“	11.40
Mitgebrachte Torten	3.-



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
 Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Menus für Unentschlossene (bis 25 Personen)

Falls Sie für Ihre Gäste kein Menu vorbestimmen können oder möchten, bieten wir Ihnen ein „Menu für Unentschlossene“ an. Dieses wird auf dem Tisch ausgelegt, so dass sich jeder vor Ort für eine dieser Gerichte entscheiden kann. Bei grösseren Gruppen und/oder wenn es schnell gehen muss, bitten wir Sie, für uns die jeweiligen Anzahlen vorgängig mitzuteilen.

Gemischter Salat „Fantasie“

*

Schweinssteak „Holzfäller“ mit Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

oder

Gebratene Lachsforellenfilets an Weissweinsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

oder

Riz Casimir (Geschnetzeltes Pouletfleisch)
an Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Früchte

oder

Pastetli mit sämigem Pilzragout
und bunter Gemüseauswahl

*

Hausgemachtes Caramelköpfeli mit Schlagrahm

Menupreis: CHF 51.30



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.



Weitere Informationen

- Menübesprechungen** Bitte geben Sie uns vorher Bescheid, wenn Sie gerne vorbeikommen möchten, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.
- Menü** Unsere Menüvorschläge sind so zu verstehen, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden, mit einer vegetarischen Variante. Damit helfen Sie uns, Ihnen Top-Qualität und einen speditiven Service am Tag Ihres Anlasses sicherzustellen. Individuelle Desserts aus der Dessertkarte können bis max.12 Personen vor Ort bestellt werden.
Nachservice für Gemüse und Beilagen: CHF 15.-/Pfanne (für ca. 10 Personen)
Nachservice Fleisch: Preis auf Anfrage.
- Kinder** Gerne werden wir für Sie Kinderstühle reservieren, falls Sie diese benötigen. Kinder können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen (Schnipo, Chicken-Nuggets, Rahmschnitzeli, etc. inkl. Kinderdessert) oder Sie können auch eine kleine Portion des Menüs für sie vorbestellen.
- Saisonale Produkte** Heutzutage sind fast alle Produkte das ganze Jahr über verfügbar, jedoch nicht in gleicher Qualität. Saisonale Produkte lassen sich gut mit unseren Menüvorschlägen kombinieren.
- Tischdekoration** Betreffend Tischdekoration sind wir Ihnen gerne behilflich. Bei uns sind die Tische generell mit einer dezenten saisonalen Dekoration geschmückt. Auch arbeiten wir mit dem Blumengeschäft Vergissmeinnicht, Rorschacherberg zusammen. Dort können Sie auch Ihre individuelle Dekoration bestellen/kaufen und uns diese direkt vor dem Anlass anliefern lassen.
- Personenanzahl / Stornierung / Preise** Wir bitten Sie, uns 24 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenanzahl mitzuteilen, welche auch verrechnet wird. (Ausnahme Trauermale).
Der ganze Anlass kann bis 10 Tage vor Anlass kostenlos storniert werden.
9 bis 3 Tage vor Anlass verrechnen wir 50% des bestellten Menüpreises.
Ab 48 Stunden vor Anlass wird 100% des bestellten Menüs verrechnet.
Bei Hochzeitsgesellschaften ab 45 Personen wird eine Anzahlung von CHF 1500.- nach der Reservation in Rechnung gestellt.
Die Preise können sich saisonal bedingt leicht ändern.
- Lärm** Feste werden im Rebstock fast täglich gefeiert und wir sind sehr dankbar, wenn unsere Gäste die Bedürfnisse anderer Gäste respektieren und z.B. am Abend ausserhalb des Eingangs Ruhe walten lassen. Somit können auch unsere Hausgäste Ihren erholsamen Schlaf geniessen. Die Lautstärke von musikalischer Unterhaltung muss ab 22 Uhr reduziert und die Fenster geschlossen werden
- Zeiten/Verlängerung** Warme Speisen können in den Zeiten 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr serviert werden, Desserts bis 22.00 Uhr.
Unser Restaurant ist grundsätzlich bis 23.30 Uhr geöffnet und wir machen normalerweise um 23.00 Uhr „die letzte Runde“ mit Bestellungen. Um 00.00 Uhr muss unser Restaurant geschlossen sein. Verlängerungen ab Mitternacht können wir beantragen und auch betr. Mitarbeiter für Sie so organisieren.
Wir verrechnen hierfür Fr. 150.- pro angefangene Stunde und müssen dies für die Mitarbeiterplanung drei Wochen vorher wissen.
- Bus / Car** Bitte teilen Sie uns vorgängig mit, falls Sie einen Busparkplatz benötigen



Familie Schläpfer, www.rebstock.ch
Alle Preise sind inkl. 8,1% MwSt.

