

Wilde Zeiten

Vorspeisen

	CHF
„Unteregger“ Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Speck	13.40
Herbstlicher Quinoasalat an hausgemachter Apfelvinaigrette dazu Pflaumen im Wildschweinspeckmantel	15.50
Herzhafte Steinpilzravioli an Salbeibutter	16.90
Herbstliches Vorspeisenduet von einer Kürbiscrèmesuppe und einem Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.90

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit sautierten Waldpilzen dazu eine herbstliche Gemüsegarntur	27.50
Vegetarischer Wildteller Saisonales Gemüse kombiniert mit unseren herbstlichen Garnituren, gebratenen Spätzli und Pilzrahmsauce	27.50
Herzhafte Steinpilzravioli an Salbeibutter serviert mit Rosenkohl, Rotkraut und unseren typischen Wildgarnituren	24.90

Wilde Zeiten

Wildgeflüster-Menü

*Unteregger Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube
und Kürbiskernöl*

*Wildschwein-Filetspiess an Preiselbeerjus
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
und unseren herbstlichen Wildgarnituren*

*Öpfelchüechli vom „Biobauer Lehner“
serviert mit Vanillesauce und Schlagrahm*

Menü komplett: CHF 54.80

Hauptgang: CHF 35.90

Hauptgänge Fleisch

CHF

Geschmorte Wildschweinbäggli „nach Art des Hauses“	34.90
Klassischer Rehpfeffer „Hubertus“	30.40
Schwedisches Elchkalbfilet mit Baumnussskruste	49.40
Rehschnitzel „Mirza“	38.40
Wild-Pfännli mit zartem Wildgeschnetzeltem an Birnen-Nusssauce	29.90
Rehrückenfilet „Rebstock“ (Tellerservice)	46.90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und unsere typischen Wildgarnituren



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

