



## Desserts im Sommer / *Sommer desserts* / *Desserts d'été*

---

### Spaziergang nach Kehrsiten

Sauerrahmschaum mit Joghurtglace und lauwarmem Kirschkompott

Sourcream foam with yogurt ice cream and lukewarm cherry compote

Mousse à la crème acidulée avec glace au yaourt et compote de cerises tiède

CHF 13.50

### Bananensplit à la Rebstock

Vanille-, Schoggi-, Erdbeerglace mit Bananen, Grand Cru Schoggisauce, Rahm und Mandelsplitter

Vanilla-, chocolat-, strawberry- ice cream with bananas, Grand Cru chocolate sauce, whipped cream and almond slivers

Glace à la vanille, -au chocolat, -à la fraise avec bananes, sauce au chocolat Grand Cru, crème fouettée et éclats d'amandes

CHF 14.00

### Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art mit Schlagrahm und Mandeln

*Homemade caramel cream with whipped cream and almonds*

*Crème caramel fait maison avec crème fouettée et amandes*

CHF 12.00

### Schoggi-Espresso-Liaison

Lauwarmes Schoggiküchlein mit hausgemachter Eiskaffeeglace und Schoggi-Espressosauce

Homemade chocolate cake with homemade Coffee ice cream and chocolate-espresso-sauce

Gâteau au chocolat maison avec café glacé maison et sauce au chocolat et à l'espresso

CHF 14.00

### Dessertvariation à la Rebstock

Eine Auswahl der süssesten Versuchungen unserer Maitre Patissiere

Dessert variation à la Rebstock (from 2 persons) a selection of the sweetest temptations from our maître pâtissière

Variation dessert de notre façon (à partir de 2 personnes) une sélection des plus douces tentations de notre Maître-Pâtissier

CHF 25.00

## Unsere Glacés und Sorbets

### Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

CHF 13.00

### Coupe Rebstock

2 Kugeln Mangoglace, Früchtespiess, Campari, Prosecco und Orangensaft

CHF 15.00

### Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

CHF 12.50

### Glacé und Sorbet Auswahl:

Vanille, Chocolat, Stracciatella, Caramellissimo, Mocca, Erdbeere, Joghurt

Pistache, Baumnuss, Kokosnuss, Zitrone, Aprikose

Preis pro Kugel CHF 4.00

Portion Rahm CHF 1.50

Portion Schoggisauce CHF 1.50

alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Vorspeisen und Salate / Starters and Salads / Entrées et Salades

-  **Tagessuppe** mit Brot aus dem Holzofen vom lokalen Bäcker 10.90  
*Soup of the day with wood oven bread*  
*Potage du jour accompagné de pain à l'ancienne*
-  **Gazpacho andaluz** mit San Marzano Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln 13.80  
*Gazpacho Andalusia with San Marzano tomatoes, cucumbers, pepperonies and onions*  
*Gazpacho Andalusia avec tomates San Marzano, concombres, poivrons et oignons*
-  **Gemischter Salat** mit Sprossen und Sonnenblumenkernen, 14.00  
dazu französisches oder italienisches Hausdressing  
*Mixed salad with sprouts and sunflower seeds with french or italian house dressing*  
*Salade mêlée avec germes et graines de tournesol avec sauce française ou sauce au balsamique*
-  **Vitello Tonnato** vom Engelberger Kalb mit Simo's Salsa Tonnata, 22.80  
garniert mit Apfelkapern, roten Zwiebeln, Piccadilly-Tomaten und Petersilie  
*Vitello Tonnato of Engelberg Veal with Simo's Salsa Tonnata garnished with apple capers, red onion, tomatoes and parsley*  
*Vitello Tonnato de veau d'Engelberg avec Simo's Salsa Tonnata, garni de câpres aux pommes, d'oignon rouge, de tomates et de persil*
-  **Bruschetta**, geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebeln, 3 Stk. / 5 Stk.  
Basilikum und Olivenöl 9.50 / 13.50  
*Bruschetta, toasted slices of bread with diced tomatoes, garlic, onions, basil and olive oil*  
*Bruschetta, tranches de pain grillées avec des dés de tomates, de l'ail, des oignons, basilic et huile d'olive*
-  **Beefsteak Tatar (75gr)** mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter 21.80  
*Beefsteak Tatar (raw meat) with cognac, served with toast and butter*  
*Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre*
-  **Burrata küsst Tomaten**, auf Rucolasalat mit San Marzano- und Cherrytomaten-Duett, 18.80  
feinstem Olivenöl, Basilikum und Oregano  
*Burrata kisses tomatoes, on rocket salad, with san Marzano and cherry tomato duet (fresh & confit) with basil-oregano dressing*  
*Burrata embrassant les tomates, sur salade roquette, avec duo de tomates san marzano et cerises (frais & confit) à la vinaigrette au basilic et organ*
-  **Wurst-Käsesalat** mit Engelberger Cervelat und rezentem Küssnachter Käse (laktosefrei), 25.50  
garniert mit gemischten Salaten, Essiggurken und Zwiebelringen  
*Sausage-cheese salad with cervelat (cold, cooked sausage) from the local butcher and swiss cheese (lactose free), served with different salads, pickles and onion rings*  
*Salade de cervelat (cervelat du boucher local), et fromage (sans lactose), garnie de salades mêlée, cornichons et d'oignons*
-  **Pouletsalat vom Schweizer Freilandhuhn**, an leichter Currymayonnaise 26.50  
serviert mit Salaten und Früchten  
*Swiss chicken salad, with curry-mayonnaise, salad and fruits*  
*Salade au poulet, servie sur lit de salade, mayonnaise au curry et fruits frais*

**TIPP**

 **MONTAG BIS SONNTAGS SERVIEREN WIR IHNEN DIESE GERICHTE DURCHGEHEND VON 11:30 – 21:30 UHR**  
**MONDAY TO SUNDAY ARE WE SERVING THESE DISHES THE WHOLE DAY FROM 11.30 AM UNTIL 9.30 PM**  
**CES PLATS SONT SERVIS LUNDI - DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE DE 11.30 À 21.30 HEURES**




## Rebstock-Klassiker und Hauptgerichte/Main Courses/Plat Principales

	<p><b>Delikater Hackbraten „Rebstock“</b> nach altem Hausrezept vom Rind, Kalb und Schwein, an Rotweinjus mit Kartoffelstock-Seeli und glasierten Rüebl  <i>Delicious homemade meat loaf “Rebstock” with red wine gravy, mashed potatoes and glazed carrots</i>  <i>Rôti de viande hachée „Rebstock“ fait avec une recette traditionnelle avec veau, bœuf et porc, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et carottes au beurre</i></p>	36.80
	<p><b>Original Luzerner Chügelipastetli</b> mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Kalbsbrätkügeli, Champignons, Äpfeln, und in Cognac eingelegten Weinbeeren, serviert mit Marktgemüse  <i>Speciality of Lucerne „Chügelipastetli“ Puff pastry filled with veal in a cream sauce, mushrooms, apple, marinated grapes in Cognac, served with seasonal vegetables</i>  <i>Vol-au-vent lucernois “Chügelipastetli”, avec émincé de veau, godiveaux, champignons, pommes, raisins secs macérés au Cognac, servi avec des légumes de saison</i></p>	42.80
	<p><b>Frische Kalbsleberli «so lange es hat»</b> mit Salbei und unserer knusprigen Butterrösti  <i>Fresh veal liver roasted in butter, with sage and our delicious homemade Rösti</i>  <i>Foie de veau frais sauté au beurre à la sauge, avec nos délicieux röstis au beurre</i></p>	39.80
	<p><b>Zartes Kalbshuftgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“</b> traditionell mit Champignonrahmsauce zubereitet, serviert mit knuspriger Butterrösti  <i>Strips of veal “Zurich style” in a traditional creamy mushroom sauce, served with Rösti</i>  <i>Emincé de veau à la zurichoise préparé traditionnellement avec une sauce crème aux champignons, servi avec des röstis au beurre</i></p>	44.00
	<p><b>Zander-Knusperli</b>, serviert mit Blattsalaten, italienischem Dressing und Tartarsauce          ... oder mit knusprigen Pommes Frites und frischem Marktgemüse  <i>Deep fried pikeperch filet, served with salad and tartar sauce</i>  <i>... or with french fries and fresh market vegetables</i>  <i>Beignets de sandre servis avec salade verte et sauce tartare</i>  <i>... ou avec de pommes frites et légumes frais du marché</i></p>	31.80 +3.00
	<p><b>Beefsteak Tatar (150gr)</b> mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter          Für alle die es knusprig mögen mit einer Portion Pommes Frites  <i>Beefsteak Tatar (raw meat) with cognac, served with toast and butter</i>  <i>For those who like it crispy with a portion of French fries</i>  <i>Steak Tatar au Cognac, servie avec toasts et beurre</i>  <i>Pour tous ceux qui aiment croustillant avec une portion de frites</i></p>	36.50 + 5.00
	<p><b>Gabriel's Schweinsbratwurst (200gr)</b> oder  <b>St.Galler „Olma“ Kalbsbratwurst vom Metzger Schmid (220g)</b>          serviert mit Zwiebelsauce und Butterrösti <i>oder</i> Pommes Frites  <i>Pork sausage from the local butcher or the original “OLMA” veal sausage from St. Gallen with a rich onion sauce and „Rösti“ (hash browned potatoes) or French fries</i>  <i>Saucisse de porc grillée de notre boucher local ou saucisse grillée de veau « OLMA » de Saint-Gall sauce aux oignons, garnie de röstis au beurre <b>ou</b> de pommes frites</i></p>	28.80 32.00



**Niedergegartes Kalbssteak aus dem Napfgebiet (ca. 230g)** 48.00  
an Café de Paris, serviert mit Ofengemüse und Pommes Frites  
*Low-cooked veal steak served with café de paris, oven vegetables and Fry'n Dip fries*  
*Steak de veau cuit à basse température, servi avec du café de paris, légumes au four et frites Fry'n Dip*


 **Cordon Bleu vom Engelberger Schwein**, gefüllt mit rezentem Küssnachter Käse (laktosefrei) 42.00  
und Gabriel's Buure-Schinken, dazu knusprige Pommes Frites und Marktgemüse  
*Cordon Bleu of pork filled with cheese from Küssnacht (lactose free) and regional ham served with crispy French fries and seasonal vegetables*  
*Cordon Bleu de porc farci au jambon de la région et fromage du Küssnacht (sans lactose), accompagné de pommes frites et légumes de saison*


**Tagesfisch** auf Ofengemüse, mit Frühlingszwiebel Vinaigrette und 39.80  
Tomatenpulver, serviert mit Rosmarinkartoffeln  
*Fish of the day (please ask your waiter) with shallot vinaigrette, served with oven vegetables and fried potatoes*  
*Poisson du jour (s.v.p. demander à votre serveur) à la vinaigrette d'échalotes, servi avec des légumes au four et des pommes de terre sautées*

**Gebratene Maispouardenbrust** auf Lattichstreifen, serviert an leichter Safran-Zitronensauce 36.00  
und hausgemachten Maiskräpfen  
*Roasted corn poulard breast on strips of lettuce, served with light saffron-lemon sauce and homemade corn fritters*  
*Poitrine de poularde de maïs rôtie sur des lamelles de laitue, servie avec une sauce légère au safran et au citron et beignets de maïs faits maison*

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes / Vegetarien

---

 **Nonna Valentina's Kartoffelgnocchi** mit Spinatcrème, 28.50  
serviert mit Stracciatella-Frischkäse, Zitronenzeste und Pistazienkrümel  
*Nonna Valentina's potato gnocchi with spinach cream, served with stracciatella cream cheese, lemon zest and pistachio crumbs*  
*Gnocchi de pommes de terre de Nonna Valentina avec crème d'épinards, servis avec du fromage frais stracciatella, un zeste de citron et des miettes de pistache*

 **Vollreis-Penne (glutenfrei) «all`arrabbiata»** mit Knoblauch, Taggia Oliven, Peperoncini 26.00  
Tomatensauce und Parmesan  
*Gluten-free penne all`arrabbiata stuffed with onions, garlic, olives, capers, chilli and tom*  
*Penne all`arrabbiata sans gluten farcies aux oignons et à l'ail, olives, câpres, piment et tom*

**Büffel Mozzarella auf Ofengemüse**, serviert mit Frühlingszwiebel Vinaigrette 29.00  
*Oven vegetables with buffalo mozzarella (lactose-free), served with spring onion vinaigrette*  
*Légumes au four avec mozzarella de buffle (sans lactose), servies avec une vinaigrette aux oignons de printemps*

---

### Unser Fleisch kommt aus folgenden Ländern:

Fisch / Fish / Poisson: auf Anfrage / on request  
Kalb / Veal / Veau: Innerschweiz / Switzerland  
Rind / Beef / Boeuf: Innerschweiz/ Switzerland

Zander / pikeperch / sandre: Deutschland / Germany  
Schwein / Pork / Porc: Innerschweiz / Switzerland  
Poulet / Chicken: Schweiz (Kneuss) / Frankreich  
Switzerland / France

Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen können wir Ihnen gerne Auskunft geben.