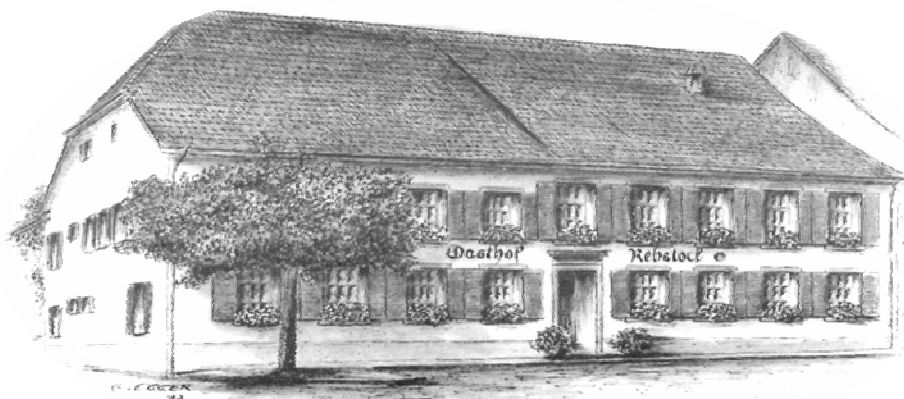


Gasthof zum Rebstock



Menuvorschläge

Liebe Gäste, wir unterbreiten Ihnen hiermit verschiedene Menuvorschläge für jeden Anlass. (Geburtstagsfest, Konfirmation, Geschäftsessen etc.

Saal für Hochzeiten bis max. 45 Personen vorhanden.

Die Menus sind nur Vorschläge, wenn Sie möchten könne Sie sie auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Fragen Sie unser Personal wir beraten Sie gerne.

Wir möchten Sie bitten uns das Menu eine Woche vorher bekannt zu geben und die genau Personenzahl spätestens 24 Stunden vorher.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Wir führen eine Saisonale Marktküche

Familien Burger Kirchplatz 7 4132 MuttENZ

Internet: www.rebstockmuttENZ.ch e-mail: info@rebstockmuttENZ.ch

Tel./Fax, 061 461 04 60

Montag und Dienstag geschlossen

Familien Burger 4132 MuttENZ Tel./Fax 061/ 461 04 60

Internet : www.rebstockmuttENZ.ch

e-mail : info@rebstockmuttENZ.ch

Gasthof zum Rebstock

Menu 1 à Fr. 92.-

Gemischter Salat an French-Dressing

Bouillon mit Eierflädli

Frittierte Seezungenstreifen mit Sauce Tartare
Salzkartoffeln

Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce
Zwei verschiedene Gemüse
Butternüdeli

Zitronensorbet

Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise
Blattspinat und Croquettes

Hausgemachte Eisbombe „Surprise“

*

Menu 2 à Fr. 89.-

Geräucherter Wildlachs mit Toast,
Butter und Meerrettichschaum

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

St.Pierre-filet pochiert
an luftig leichter Safransauce
Gemüse garniture
Gemischter Reis

Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce
Zwei verschiedene Gemüse
Butternüdeli

Sorbet-Teller
mit Früchten garniert

*

Menu 3 à Fr.82.-

Gemischter Salat an French-Dressing

Bouillon mit Gemüsestreifen

Rindsfilet „Chateaubriand“ (wird zweimal serviert)
Sauce-Béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garniture
Pommes frites
Croquettes

Hausgemachte Eisbombe „Surprise“

*

Menu 4 à Fr.79.-

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

Bouillon mit Eierflädli

Schweinsfiletmedaillon an rassisger Currysauce
Frücht garniture
Reis

Kalbsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce
Gemüse garniture
Butternüdeli

Rindfiletmedaillon mit Sauce-Béarnaise
Gemüse garniture
Croquettes

Hausgemachte Vacherin-Glace
mit Früchten und Rahm garniert

*

Familien Burger 4132 MuttENZ Tel./Fax 061/ 461 04 60

Internet : www.rebstockmuttENZ.ch

e-mail : info@rebstockmuttENZ.ch

Gasthof zum Rebstock

Menu 5 à Fr. 75.-

*Parmaschinken
mit kleiner Garniture*

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

*Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Gemüse garniture
Croquettes
Butternüdeli*

*Hausgemachte Vacherin-Glace
mit Früchten und Rahm garniert*

*

Menu 6 à Fr. 75.-

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

*Gratinierte Morchelcrèmesuppe
mit Rahmhäubchen*

*Kalbsrücken „nach Grossmutter's Art“
(wird in zwei mal serviert)
Gemüse garniture
Croquettes
Butternüdeli*

*Camembert
mit Baumüssen und Trauben*

*Hausgemachter Fruchtsalat
mit Rahm garniert*

*

Menu 7 à Fr. 71.-

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

*Gratinierte Tomatencrèmesuppe
mit Rahmhäubchen*

*Gebratener Lammrücken in der Basilikumkruste
an feiner Aceto-Sauce
Bohnen
Kartoffelgratin*

*Desserteller „Vo allem äs Bitzeli“
Verschiedene Desserts auf einem Teller vereint
mit Früchten und Rahm garniert*

*

Menu 8 à Fr. 65.-

*Tortellini „Bianco-Verde“
an leichter Basilikum-Rahmsauce*

Gemischter Salat an French-Dressing

*Rindsbraten „Guter Alter Art“
(wird in zwei mal serviert)
Gemüse garniture
Frischer Kartoffelstock
Pommes frites*

*Sorbet-Teller
mit Früchten garniert*

*

Gasthof zum Rebstock

Menu 9 à Fr. 65.-

Gemischter Salat an French-Dressing

Gratinierte Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhäubchen

Schweinsfilemedaillon an Morchelrahmsauce
Zwei verschiedene Gemüse
Butternüdeli

Schweinsfiletmedaillon an rassisger Currysauce
Früchtegarniture
Reis

Hausgemachte Apfel-Chuechli
mit Vanille-Glace und Rahm garniert
dazu heisse Vanillesauce

*

Menu 11 à Fr. 65.-

Gratinierte Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhäubchen

Jakobsmuscheln auf breiten Nudeln
an feiner Safransauce

Red snapperfilet a la Provençal
mit Oliven, Artischocken etc.
Gemischter Reis

Ananas-Kiwiragout mit Mangomousse
im Glas serviert

*

Menu 10 à Fr. 65.-

Gratinierte Tomatencremesuppe
mit Rahmhäubchen

Seezungenrouladen mit Riesencrevetten
(lauwarm serviert)
an Dillsauce mit Nüsslisalat

Maispouardenbrust an feiner Orangensauce
Gemüsegarniture
Risotto

Hausgemachtes Tiramisu
im Glas serviert

*

Menu 12 à Fr. 57.-

Nüsslisalat an Italy-Dressing
mit Speckwürfeli und Croûtons

Gratinierte Tomatencremesuppe
mit Rahmhäubchen

Kalbsragout nach „BauernArt“
(wird in zwei mal serviert)
Gemüsegarniture
Gratinierte Rahmnudeln
Pommes frites

Hausgemachtes Caramel-Chöpfli
mit Früchten und Rahm garniert

*

Gasthof zum Rebstock

Menu 13 à Fr. 55.-

Gemischter Salat an French-Dressing

Bouillon mit Gemüsestreifen

Schweinsfiletmedaillon an Calvadosrahmsauce
mit pochierten Apfelwürfeli
Gemüse garniture
Butternüdeli

Hausgemachtes Caramel-Chöpfli
mit Früchten und Rahm garniert

*

Menu 15 à Fr. 55.-

Nüsslisalat mit Ei an French-Dressing

Bouillon mit Profiteroles

Schweinssteak an Steinpilzrahmsauce
Gemüse garniture
Hausgemachte Spätzli
Pommes frites

Hausgemachte Vacherin-Glace
mit frischen Früchten und Rahm garniert

*

Menu 14 à Fr. 55.-

Tomatensalat mit Mozzarella

Bouillon mit Eierflädli

Schweinspicatta (wird in zwei mal serviert)
mit Schinkenstreifen und Champignons
Spaghetti an Tomatensauce
Risotto

Hausgemachtes Tiramisu
im Glas serviert

*

Menu 16 à Fr. 52.-

Grüner Salat mit Baumnuss-Kernen
an French-Dressing

Bouillon mit Eierflädli

Cordon-bleu vom Schwein
Gemüse garniture
Butternüdeli
Pommes frites

Hausgemachtes Caramel-Chöpfli
mit Früchten und Rahm garniert

*

Gasthof zum Rebstock

Menu 17 à Fr. 49.-

*Lachswürfel im Sesam paniert
mit gemischtem Salat und Sauce Tartare*

*Königinnen-Pastetli
mit Erbsli und Reis*

*Hausgemachtes Erdbeeren
oder Himbeerenparfait
(je nach Saison)
mit Früchten und Rahm garniert*

*

Menu 18 à Fr. 41.-

*Grüner Salat an French-Dressing
mit Baumnusskernen garniert*

*Gratinierte Tomatencremesuppe
mit Rahmhäubchen*

*Rahmschnitzel vom Schwein
Rahmsauce mit verschiedenen Pilzen
Gemüsegarniture
Butternüdeli
Pommes frites*

*Hausgemachtes Caramel-Chöpfli
mit Früchten und Rahm garniert*

*

Menu 19 à Fr. 39.-

Gemischter Salat an French-Dressing

Bouillon mit Gemüsestreifen

*Pouletgeschnetzeltes
an rassisiger Currysauce
Früchtegarniture
Reis*

*Coupe Danmark
mit echter, zerlassener Schoggi*

*