



## Unsere 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 können 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.*

*Da wir nur frische und Saisonale Lebensmittel verwenden, kann es möglich sein dass nicht zur jeder Jahreszeit die angegebenen Produkte zur Verfügung stehen.*

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.*

*Familie Burger Kirchplatz 7 4132 MuttENZ*

*Internet: [www.rebstockmuttENZ.ch](http://www.rebstockmuttENZ.ch) e-mail: [info@rebstockmuttENZ.ch](mailto:info@rebstockmuttENZ.ch)*

*Tel/Fax: 061 461 04 60*

*Montag und Dienstag geschlossen*

130.-

*Entenleber Terrine*

\*\*\*\*\*

*Erbsencrèmesuppe  
mit Rauchlachswürfel*

\*\*\*\*\*

*Saisonsalat mit  
Gebratenen Jakobsmuscheln (Saisonal)*

\*\*\*\*\*

*Zitronensorbet*

\*\*\*\*\*

*Kalbsfiletmedaillon mit Morcheln  
an Portweinsauce  
mit Gemüsebouquet und Risotto*

\*\*\*\*\*

*Käse und Dessertbuffet*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

125.-

*Pastinakencrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Frisches Fischfilet in Butter gebraten  
(je nach Qualität und Fang)*

\*\*\*\*\*

*Sorbet Citron mit Moscato D`Asti*

\*\*\*\*\*

*Rindsfilet Rossini  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Kässe und Dessertbuffet*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

115.-

*Nüsslisalat mit Ei an French Dressing*

\*\*\*\*\*

*Gratinierte Morchelcrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Kalbsrücken „nach Grossmutter's Art“  
Gemüsebouquet  
Croquettes  
Butternudeln*

\*\*\*\*\*

*Käsevariation mit Hart und Weichkäse garniert  
(vom unserem Lieferant Jumi's)*

\*\*\*\*\*

*Dessert-Variation nach Art des Hauses*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

108.-

*Gourmet Salat*

\*\*\*\*\*

*Cappucino vom Steinpilz*

\*\*\*\*\*

*Rindsfilet „Chateaubriand“  
Sauce Béarnaise und Kräuterbutter  
Gemüsebouquet  
Croquettes*

\*\*\*\*\*

*Fondant au Chocolat  
mit Vanilleglace*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

99.-

*Nüsslisalat mit Ei Speck und Crouttons  
an French Dressing*

\*\*\*\*\*

*Blumenkohlcrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

*Lamm Carré  
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Eisbombe „Surprise“*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

92.-

*Hausgeräucherter Lachs mit Toast  
und Meerrettich - Rahmsauce*

\*\*\*\*\*

*Kürbiscrèmesuppe  
mit Kürbiskernöl verfeinert*

\*\*\*\*\*

*Kalbshuftmedaillon an Morchelrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Butternudeln*

\*\*\*\*\*

*Sorbet Teller garniert*

\*\*\*\*\*

\*\*

\*

79.-

*Nüsslisalat mit Ei an French Dressing*

\*\*\*\*\*

*Erbsencrèmesuppe mit Rauchlachswürfel*

\*\*\*\*\*

*Schweinsfilet an Calvadosauce  
mit Gemüsebouquet und Butternudeln*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Glace Maison*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*