

# *Menuvorschläge*

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und überreichen Ihnen gerne unsere aktuellen Menuvorschläge für Ihren Anlass ab 10 Personen.

Für Fragen und weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und freuen uns, Sie bald einmal bei uns begrüssen zu dürfen.

Ihre Gastgeber  
Familien Hauri, Gloor und Bachmann

- FEBRUAR 2020 -



## **MENUVORSCHLÄGE 2020**

gültig ab Februar 2020

*Unsere Menuvorschläge gelten - wo nicht anders vermerkt - ab 10 Personen.*

Der „Rebstock“ ist ein Speiserestaurant mit eigener Metzgerei. Unser Betrieb seit Jahren ein Begriff für Fleischspezialitäten.

Als ausgesprochener Familienbetrieb nutzen wir die Möglichkeit, Sie als unsere Gäste sehr persönlich und flexibel zu betreuen. Unser Ziel ist es, Ihnen überdurchschnittliche Qualität und Leistung bei vernünftigen Preisen zu bieten.

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns feiern möchten und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen in uns.

### **Räumlichkeiten**

Wir verfügen über verschiedene Banketträumlichkeiten, die je nach Art des Anlasses und Bestuhlung, Platz bieten von 15 - 100 Personen (Grosser Saal mit "Gade" bis 140 Personen).

Für Bankette am Mittag steht Ihnen Ihr Raum ab 11 Uhr bis 17 Uhr zur Verfügung, da es möglich ist, dass Ihr Raum auch abends reserviert ist und wir zum Aufräumen, Reinigen und Wiederherrichten etwa eine bis eineinhalb Stunden benötigen.

Abends ist unser Restaurant üblicherweise bis 24 Uhr geöffnet.

### **Menuwahl**

Danke, dass Sie sich für ein **einheitliches** Menu entscheiden (natürlich bieten wir sich vegetarisch ernährenden Gästen oder Allergikern ein entsprechend angepasstes Menu an). Die nachfolgenden Menu-Vorschlägen sollen Ihnen als Ideen-Börse dienen. Gerne dürfen Sie Vorspeisen, Hauptänge und Desserts austauschen, ganz wie Sie möchten.

Falls Sie Fragen haben, sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihres Festmenus behilflich. Damit wir uns genügend Zeit nehmen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie sich für die Menu- und Anlassbesprechung telefonisch anmelden.

Für Kinder bis 12 Jahre empfehlen wir unsere Kinderkarte.

### **Personenzahl**

Bitte melden Sie uns die Personenzahl etwa 10 Tage vor Ihrem Anlass. Abweichungen davon dürfen Sie uns gerne bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass noch bekanntgeben. Diese Zahl bzw. die uns bis dahin zuletzt gemeldete Personenzahl ist verbindlich.

## **Blumen**

Gerne empfehlen wir Ihnen einen Blumenladen, damit Sie den Blumenschmuck nach Ihren Wünschen selber bestellen können oder wir organisieren den Blumenschmuck für Sie (Verrechnung zum Selbstkostenpreis).

 Blumenwerkstatt Seengen: 062 777 32 32

 Trendblüte Egliswil: 062 775 37 36

 Sarah's Blumenladen: 062 775 61 66

## **Musik**

In Sachen Musik sind die Geschmäcker sehr verschieden. Wir empfehlen Ihnen, Ihnen bekannte Musiker zu verpflichten, oder eine Hörprobe z.Bsp. per CD zu verlangen. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine Musik engagiert haben, damit wir genügend Platz vorsehen können.

## **Verlängerung der Oeffnungszeit**

Unser Restaurant ist bis 24<sup>00</sup> Uhr geöffnet. Falls Sie für Ihren Anlass eine Verlängerung der Oeffnungszeiten bis max. 02<sup>00</sup> Uhr wünschen, teilen Sie uns dies bitte frühzeitig mit. Für die Verlängerung verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 120.– bis 01<sup>00</sup>Uhr und Fr. 200.– bis 02<sup>00</sup> Uhr.

## **Wunderkerzen, Bengalische Zündhölzer etc.**

Das Anzünden von Wunderkerzen, Bengalischen Zündhölzern etc. ist in unseren Räumen nicht gestattet. Auch farbige Kerzen verursachen immer wieder Flecken auf unserer Tischwäsche, die wir nicht mehr reinigen können. Schäden müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Bitte teilen Sie dies auch denjenigen Personen mit, die sich um die Anlass-Organisation kümmern.

## **Rechnung**

Wir bevorzugen Barzahlung, Maestro/V-Pay oder Postcard (keine Kreditkarten). Gerne geben wir Ihnen auch einen Einzahlungsschein mit oder senden Ihnen Ihre Rechnung per Post.

## EINFACHERE MENUS IN 3 GÄNGEN

### MENU 1 à 48

---

Einzelpreise zum freien Kombinieren  
Ihres Lieblingsmenüs in 3 oder mehr Gängen

Grüner Salat	8.--
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce Verschiedene Gemüse und Nudeln	32.--
Romanoff-Eistorte mit Rahm	8.--

### MENU 2 à 44

---

Gemischter Salat	9.50
Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce Reis und Früchte	27.50 <i>(mit Pouletbrüstchen: 31.--   mit Kalbfleisch: 35.--)</i>
Caramelköpfler mit Rahm	7.--

### MENU 3 à 47.50

---

Blattsalat mit Champignons und Brotcrôutons	9.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nudeln	27.50 <i>(mit Kalbfleisch: 35.--)</i>
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.50

### MENU 4 à 50.--

---

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	9.--
Kalbs- und Schweinsbraten Verschiedene Gemüse und Pommes frites	32.50 <i>(mit Rindsschmorbraten: 35.--)</i>
Schoggicreme mit Birne und Schlagrahm	8.50

### MENU 5 à 52.50

---

Grüner Salat	8.--
Schweinscarree vom Ofen mit Grüner-Pfefferrahmsauce Verschiedene Gemüse und Pommes frites	35.--
Gebrannte Creme mit 1 Kugel Vanilleglace und Schlagrahm	9.50

## REBSTOCK-KLASSIKER GLUSCHTIG VERPACKT - in 3 Gängen

### MENU 6 à 69

Einzelpreise zum freien Kombinieren  
Ihres Lieblingsmenüs in 3 oder mehr Gängen

Duo von rassig gewürztem Beefsteak Tatare und buntem Blattsalat an Balsamicosauce, Toast und Butter	19.50
Kalbrahmschnitzel mit Champignons Verschiedene Gemüse und Butternudeln	39.--
Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgensauce und Schlagrahm	10.50

### MENU 7 à 61

Bresaola-Carpaccio mit Parmesan Bunter Blattsalat an würziger Balsamicosauce	16.50
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce Verschiedene Gemüse und Kroketten	36.--
Zitronensorbet mit Rihosecco (1 Kugel Zitronensorbet, Seenger Schaumwein mit Holunderblüten)	8.50

### MENU 8 à 67

Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicosauce * oder * Nüsslisalat mit Speck- und Brotwürfeli an Balsamicosauce (je nach Saison)	12.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Verschiedene Gemüse und Kartoffelgratin	44.--
Hausgemachtes Panna cotta mit Himbeersauce und Früchten	10.50

### MENU 9 à 77.50

Duo von schottischem Rauchlachs mit Meerrettichschaum und buntem Blattsalat an Balsamicosauce, Toast und Butter	20.--
Zartes Kalbscarree vom Ofen mit Morchelrahmsauce Verschiedene Gemüse und Nudeln	49.--
„Little Baileys“ (1 Kugel Vanille/Eiskaffeeiglace und Baileys)	8.50

## FESTLICHE MENUS À LA REBSTOCK

### MENU 10

à 76

Einzelpreise zum freien Kombinieren  
Ihres Lieblingsmenüs in 3 oder mehr Gängen

Bunter Blattsalat mit Ei und Brotcroûtons  
an französischer Salatsauce 9.50

LES TROIS FILETS 58.--

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter und Champignons  
Grilltomate, Blumenkohl und Bohnenbündeli, Pommes frites

\*  
Kalbsfiletmedaillon mit Peperoni- und Schinkenwürfeli  
kräftige Rotweinsauce, Blattspinat und Rüebl, Reis

\*  
Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce  
Saisongemüse und Nudeln

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 8.50  
(1 Kugel Zwetschgensorbet, Vieille Prune)

### MENU 11

à 77.50

Rüeblicremesuppe mit Ingwer 9.--

Grüner Salat 8.--

LES DEUX FILETS 50.--

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter und Champignons  
Grilltomate, Blumenkohl und Bohnenbündeli, Pommes frites

\*  
Kalbsfiletmedaillon mit Peperoni- und Schinkenwürfeli  
Morchelrahmsauce, Blattspinat und Rüebl, Reis

Hausgemachtes Orangenparfait mit Grand-Marnier 10.50

### MENU 12

à 72.50

Duo von Lachs-Tatare und Beefsteak Tatare 20.--  
mit buntem Blattsalat an Balsamicosauce, Toast und Butter

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 9.--

Aargauer Zwetschgenbraten vom Schweinsnierstück 35.--  
Blattspinat und Speckrüebl, Bratkartoffeln

Zitronensorbet mit Limoncello 8.50  
(1 Kugel Zitronensorbet, Limoncello)

## FESTLICHE MENUS À LA REBSTOCK

### **MENU 13**                    **à 88**

---

Einzelpreise zum freien Kombinieren  
Ihres Lieblingsmenüs in 3 oder mehr Gängen

Duo von schottischem Rauchlachs mit Meerrettichschaum und buntem Blattsalat an Balsamicosauce, Toast und Butter	20.--
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	9.--
Rindsfiletmignon vom Grill mit Sauce Béarnaise Verschiedene Gemüse und Kroketten	48.--
Hausgemachtes Kokos-Panna cotta mit Mangosauce und hausgemachtem Mangosorbet	11.--

### **MENU 14**                    **à 78**

---

Gebratene Zandertranche auf Panaeng-Curry-Gemüsebett	17.50
Duo von Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Nüsslisalat mit Speck- und Brotwürfeli an Balsamicosauce	16.--
Lammrückenfilets vom Grill mit Sauce Provençale Verschiedene Gemüse und Bratkartoffeln	34.--
Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Orangensauce und Schlagrahm	10.50

### **MENU 15**                    **à 90.50**

---

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Rahmsauce mit Steinpilzen und Gemüsestreifen	18.--
Lauwarme Riesencrevetten auf buntem Blattsalat an Balsamicosauce	17.--
FILET WELLINGTON Rindsfilet im Teig, Rotweinsauce mit Trüffeln Verschiedene Gemüse und Kroketten	45.--
Hausgemachtes braunes und weisses Mousse au chocolat	10.50

**VEGI &  
ALLERGIEN**

*Auf unserer A-la-Carte-Karte bieten wir jeweils wechselnde vegetarische Gerichte an.  
Gerne offerieren wir Ihren Gästen, die sich fleischlos ernähren oder die unter Allergien leiden,  
ein fleischlos bzw. allergenfrei angepasstes Menu. Bitte teilen Sie uns möglichst schon im  
voraus mit, wie viele fleischlose Menüs bzw. wieviele Gäste unter welchen Allergien leiden.  
Besten Dank.*

**KINDER**

*Für Kinder bis 12 Jahre empfehlen wir unsere Kinderkarte.*

## FESTLICHE MENUS À LA REBSTOCK

**MENU 16**  **à 87.50**

Einzelpreise zum freien Kombinieren  
Ihres Lieblingsmenüs in 3 oder mehr Gängen

*Für die festlichsten, schönsten Momente im Leben ...*

Vorspeisen-Trio mit Beefsteak Tatare Rauchlachs mit Meerrettichschaum und hausgemachter Wildterrinerne * oder * Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	20.--
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an französischer Salatsauce	11.--
LES DEUX FILETS	46.--
Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise Grilltomate, Blumenkohl und Bohnenbündeli, Pommes frites *	
Schweinsfiletmedaillon mit Peperoni und Schinkenwürfeli Morchelrahmsauce, Blattspinat und Rüeblli, Reis	
Vacherin glacé vom Hausbeck als Hochzeitstorte mehrstöckig	10.50



### WEITERE VORSPEISEN-VARIANTEN ...

Beefsteak Tatare, Toast und Butter	18.50
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	19.--
Crevettencocktail, Toast und Butter	15.--
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken	14.--
Balchenfilets meunière gebraten auf Lauchbett	16.50
Eglifilets meunière gebraten auf Lauchbett	19.--
Eglifilets „Prince Mûrat“ mit gebratenen Kartoffeln, Artischockenböden, Tomaten und Champignons	19.--
Steinpilzravioli an leichter Rahmsauce mit Steinpilzen	17.50
Basilikum-Triangoli, mit Tomatenwürfeli und Reibkäse	15.--
Bouillon mit frischen Flädli, Bouillon mit Gemüse	7.--
Saison-Cremesuppe mit Rahmhaube (Kürbis/Bärlauch/Spargel)	9.--



## VOM BUFFET ... - erhältlich ab 20 Personen

### **BUFFET „A - Rustikal“** **à 45**

Einzelpreise zum Kombinieren  
Ihres Lieblings-Buffets

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce, heisser Schinken  
heisse Rindszunge, heisses Siedfleisch mit Meerrettichschaum  
Schweinscarree vom Ofen mit Sauce Tartare  
Salatbuffet mit Kartoffelsalat und anderen frischen Salaten

(Aufpreis für Rösti oder Kartoffelgratin: 5.– pro Person)

### **BUFFET „B - Classic“** **à 75**

VORSPEISEN-BUFFET 25.–  
Rassig gewürztes Beefsteak Tatare, Crevettencocktail  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter  
Verschiedene frische Salate

HAUPTGERICHTE-BUFFET 50.–  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Zartes Kalbscarree vom Grill mit Morchelrahmsauce  
Rosa gebratenes Lammcarree mit Sauce Provençale  
Kroketten, Pommes frites und Nudeln  
Verschiedene Gemüse

### **BUFFET „C - Chinoise“** **à 59**

SALAT-BUFFET 13.–  
Tomaten-, Rüebli-, Gurken-, Sellerie- und Kabissalat  
Maissalat und Blattsalat, gehackte Zwiebeln und Eier  
Brotcroûtons, französische und italienische Salatsauce

FONDUE CHINOISE-BUFFET À DISCRETION 47.–  
mit Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Pouletbrüstchen und Hamburgerli  
Verschiedene Saucen und Garnituren  
Pommes frites und Reis

### **DESSERT-BUFFET „gross“** **à 18**



Vanille- und Erdbeerglace, Zitronensorbet mit Vodka  
Fruchtsalat, Caramelköppli, Mousse au chocolat,  
hausgemachtes Tiramisu, hausgemachtes Saison-Eisparfait,  
Meringeschalen und Schlagrahm, Patisserie-Stückli

### **DESSERT-BUFFET „klein“** **à 14**



Fruchtsalat und Vanilleglace, Mousse au chocolat  
Gebrannte Crème "Grossmutterart", hausgemachtes Saison-Eisparfait  
Meringeschalen und Schlagrahm

**ZUM APÉRITIF - *prickelnd oder fruchtig***

Cüpli/Glas 75cl/Lt

RIHOSECCO	Seenger Apéro-Hit - spritziger Seenger Schaumwein aus Riesling-Sylvaner-Trauben mit Holunderblütenextrakt	9.50	49.--
PROSECCO	Prosecco di Conegliano, Spumante	8.50	49.--
CHAMPAGNE	Moët et Chandon, Champagne brut	13.--	76.--
HAUSDRIK	fruchtig-leichter Apéro mit Prosecco, Orangensaft, Red Curaçao und Vodka	8.50	56.--
SOFTDRINK	fruchtiger, alkoholfreier Apéro mit Orangensaft, Red Curaçao-Sirup, Zitronensaft und Sprudel	6.--	36.--

**WEINE AUS DER SCHWEIZ**

75cl

**WEISSWEINE**

Brestenberg „Riesling-Sylvaner“	Weingut Lindenmann, Seengen	41.--
Brestenberg „Chardonnay“	Weingut Lindenmann, Seengen	45.--
Brestenberg „Blanc de Noir“	Weingut Lindenmann, Seengen	45.--
Brestenberg „Johanniter“	Weingut Lindenmann, Seengen	45.--
Cuvée Madame Rosmarie	Adrian Mathier, Salgesch	51.50
Aigle „Les Murailles“	Henri Badoux	50.50
Yvorne „Clos de la George“	Premier grand cru – Famille Rolaz	49.--
St-Saphorin „Les Tourelles“	Les Tourelles Sa, AOC Lavaux	49.--
Dézaley „L'Arbalète“	J. & P. Testuz	54.--

**ROSÉWEIN**

Brestenberg Rosé	Weingut Lindenmann, Seengen	42.50
------------------	-----------------------------	-------

**ROTWEINE**

Brestenberg „Pinot Noir“	Weingut Lindenmann, Seengen	42.50
Brestenberg „Garanoir“	Weingut Lindenmann, Seengen	45.--
Brestenberg „Seenger Regent“	Weingut Lindenmann, Seengen	45.--
Brestenberg „Pinot Noir Barrique“	Weingut Lindenmann, Seengen	50.50
Brestenberg „Cuvée Barrique“	Weingut Lindenmann, Seengen	50.50
Brestenberg „Merlot“	Weingut Lindenmann, Seengen	48.50
Brestenberg „Cabernet Dorsa“	Weingut Lindenmann, Seengen	48.50
Pinot Noir von Salgesch	Familie Caldelari, Salgesch	45.50
Mon Rêve SPECIAL	Familie Caldelari, Salgesch	52.--
Humagne Rouge	Familie Caldelari, Salgesch	49.--
Humagne - Syrah - Cabernet	Familie Caldelari, Salgesch	63.--
Maienfeld - „Pinot Noir“	Weinkellereien Volg	47.50
Yvorne „Clos de la George“	Grand cru – Famille Rolaz	50.50

## **AUSLÄNDISCHE ROTWEINE**

75cl

### **FRANKREICH**

Châteauneuf-du-Pape „Arnavès“, Côte du Rhône, 2015	59.–
Château Moulin Haut Laroque, AC, Fronsac, Bordeaux, 2010	69.–

### **OESTERREICH**

Zweigelt „Luckenwald“, Reserve, H. & Ch. Nittnaus, Burgenland, 2017/18	54.–
--	------

### **ITALIEN**

Villa Donoratico – Bolgheri, Tenuta Argentiera, Toscana, 2017	59.–
Barolo, Michele Chiarlo, Piemonte, 2014	69.–
Amarone classico - Costasera, Masi, Valpolicella, 2013	70.–
Ripasso “Monti Garbi”, Valpolicella Superiore, 2017	51.–
Primitivo di Manduria - Masseria Petrosa, Puglia, 2017	46.–

### **SPANIEN**

Don Pascual Clásico, Navarra, 2013	45.–
Santa María, Ribera del Duero, 2016/17	51.–
Rioja LAN Reserva, 2012	52.–
Rioja Reserva „Marques de Cáceres“, 2014	63.–

### **PORTUGAL**

Fabelhaft, Niepoort Vinhos, Douro, 2017	49.–
---	------

### **KALIFORNIEN**

Woodhaven – Zinfandel, Woodhaven Cellars, Manteca 2017/18	43.–
Bogle Vineyards - Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, 2016/17	46.–

### **CHILE**

Pérez Cruz Reserva “Cabernet Sauvignon“ 2015/16	45.–
---	------

### **AUSTRALIEN**

Lindemans Bin 50 "Shiraz" of South Australia 2017	44.–
---	------

### **SÜDAFRIKA**

Diemersdal Private Collection, Louw Family, Durbanville, Kapstadt, 2017	53.–
---	------

Sollten Sie für Ihren Anlass einen anderen Wein aus unserer Weinkarte vorziehen, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte und erfüllen Ihnen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche.

Da sich Jahrgänge wie auch das Weinangebot ständig ändern, bitten wir Sie um Verständnis, sollte Ihr Lieblingswein einmal nicht mehr oder nicht mehr mit dem hier aufgelisteten Jahrgang verfügbar sein.

## **WEINE OFFEN - HALBLITER**

50cl

### **HALBLITER WEISS**

5 dl Brestenberg „Riesling-Sylvaner“, Weingut Lindenmann Seengen	22.50
5 dl Villeneuve, Grand-Cru, Soci�ete Coopérative Viticole Villeneuve, 2018	28.--
5 dl St-Saphorin „Cave Trois Soleils“	28.--

### **HALBLITER ROT**

5 dl Brestenberg „Pinot Noir“, Weingut Lindenmann Seengen	22.50
5 dl Gamay, Familie Caldelari, Salgesch, 2016	30.--
5 dl D�le Pinot Noir “Dynastie”	23.50
5 dl Don Pascual, Navarra, Espa�na, 2013	28.--

## **MINERAL - KAFFEE - BIER**

### **MINERALWASSER**

Liter Mineralwasser mit Kohlensäure - Valser classic	9.50
Liter Mineralwasser ohne Kohlensäure - Valser naturelle	9.50
5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure - Valser classic	6.--
5 dl Mineralwasser ohne Kohlensäure - Valser naturelle	6.--
Liter Mineralwasser süss - Rivella, Citro, Eistee	9.50
1,25 Liter Coca Cola	12.--
3dl-Fl�schli Mineralwasser - Coca Cola, Rivella, Citro, Süssmost	4.80

### **KAFFEE**

Kaffee creme, Espresso creme, Kaffee koffeinfrei	4.20
--	------

### **BIER**

Bier klein - M�ller Br�u Baden	4.60
Bier gross - M�ller Br�u Baden	5.50
Bier klein alkoholfrei - M�ller Br�u Baden	4.60
Bier gross alkoholfrei - M�ller Br�u Baden	5.50