

Herzlich Willkommen im Landgasthof Rebstock Haltingen

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen eine schöne, gesellige Zeit
in unserem Restaurant.



Bei Wünschen, Anregungen oder Fragen steht Ihnen
unser Team gerne zur Verfügung.



Business-Lunch
19.07. – 23.07. / 11:30-14:00 Uhr

€
Inklusive kleinem Blattsalat oder Suppe und Dessert 18,50

Montag & Dienstag:

Cordon Bleu vom Schwein mit Mischgemüse und Pommes-frites

Mittwoch bis Freitag:

Kalbsfleischküchle mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Vegetarisches Gericht:

Panierte Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln

Fischgericht:

Spaghetti Frutti di Mare

Pfifferlingszeit

Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe 8,90
In Butter gebratene Pfifferlinge 13,50
Pfifferlinge mit gebratenen Garnelen 17,50

Hauptgänge

Pfifferlinge in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle 27,50
Kalbssteak mit sautierten Pfifferlingen und Nudeln 38,50
Pfifferlingrisotto 21,50

Immer Samstags:

Suppenfleisch mit Bouillongemüse, Meerrettichsauce
und Preiselbeeren 18,50

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen	€
Tagessuppe	5,00
Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage	6,50
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen	6,90
Vitello Tonnato	15,00
Hausgebeizter Lachs mit Avocado, Pommery-Senfsauce und Toast	17,50
Rindertatar mit Wachtelei, Salatbouquet und Toast	16,50
Carpaccio vom Rind mit Balsamico, Olivenöl und Parmesanstreifen	16,50
Apero-Platte für 2 – Salami, Camembert, Appenzeller, Feigensenf, Oliven, getrocknete Tomaten, Kräuterquark, Oberlindenbrot	17,90
Gemischter Beilagensalat mit Sonnenblumenkernen	5,80
Salate	
Gemischter Salatteller mit gebratenen Champignons	12,50
Caesar Salad – Romanasalat, Parmesan und Kirschtomaten	12,50
mit gebratene Putenstreifen	15,50
mit gebratenen Garnelen	18,50
Salat „Duo“ mit Rösti (Rindfleisch- und Wurstsalat)	17,50

Hauptgänge

€

Vom Kalb

Rebstockgeschnetzeltes in Cognacrahmsauce (Kalbfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli) mit Rösti	25,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	22,00
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes-frites	27,50
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	24,00
Gschnetzelte Kalbsleber sauer oder in Butter mit hausgemachten Spätzle	24,00
Riz Casimir – Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten und Basmatireis	23,50

Vom Rind






Rebstock Burger - Rindfleisch, Edamer, Balsamicozwiebeln, Tomate, Salat, Tomaten-Chutney, Sesam-Thymian Brötchen, Pommes-frites und Coleslaw	21,00
Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Sauce Remoulade und gemischten Salaten	22,50
Filetgulasch Stroganoff mit hausgemachten Spätzle	34,50
Filetsteak mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln wahlweise mit Pfeffersauce	38,50
oder Sauce béarnaise	39,50

Vom Fisch

€

Matjes „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	20,00
Gebratenes Zanderfilet mit lauwarmem Tomatensalat und Petersilienkartoffeln	28,50
Eglifilet in Tempura gebacken mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln	28,50
Schottischer Wildlachs in Champagnersauce mit feinen Nudeln	29,50
Gambas al ajillo – gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Chili - mit Basmatireis	31,00

Vegetarisch und Vegan

 Rösti Burger - <i>Rösti, Camembert, Tomate, Balsamicozwiebeln, Salat, Preiselbeer-mayonnaise, Sesam-Thymian Brötchen, Pommes-frites und Coleslaw</i>	19,50
 Serviettenknödel mit Pilzragout	16,00
 Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	16,00
 Steinpilzravioli mit Tomaten-Salbeibutter	13,50
	<i>Vorspeise</i>
	<i>Hauptgang</i>
21,50	
 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Gemüse wahlweise mit Kräuterquark (nicht vegan)	17,50

Desserts

	€
Sorbetteller mit Früchten garniert	8,50
Nussparfait mit Früchten	8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,50
Joghurt Panna Cotta auf Himbeerspiegel	8,50
Schweizer Eiscafe	8,50
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	5,50
Meringue mit Sahne	6,00
mit Sahne und Eis	7,50
Kugel Sorbet nach Wahl	2,80
Sorbet Colonel mit Winzersekt oder mit Wodka	8,50
Kugel Eis nach Wahl	2,00
zzgl. Sahne	0,50
zzgl. Baileys / Eierlikör	2,50
Coupe Dänemark	8,00
Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte	4,20