

Menüvorschläge

ab 10 Personen



Wir garantieren für Ihren Anlass mit ...

... einer **schönen Aussicht**

... einer **guten Küche**

... einer **freundlichen Bedienung**

... einem **fairen Preis-Leistungs-Verhältnis**



*Apéro
auf der Terrasse*



*Aussicht
vom Wintergarten*



*Übernachten
nach dem Fest*

Apéro

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif und geniessen Sie dabei die herrliche Panorama-Aussicht über den ganzen Bodensee.

Apérogebäck & Co.

CHF

Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli (je 1 Stück)	6.– / Person
Ofenfrische Crustinistangen mit frischen Kräutern (2 Stück)	2.– / Person
Mozzarellini-Cherrytomatenstick (2 Stück)	3.– / Person
Mini-Canapées (Käse, Schinken, Ei) (2 Stück)	6.– / Person
Bruschetta mit Tomaten (2 Stück)	5.– / Person
Mostbröckli-Tartar auf Gurke (2 Stück)	5.– / Person
Cognac-Rindstartar auf Toast (2 Stück)	6.– / Person
<hr/>	
1 Teller Gemüsestäbchen mit Kräuterdippsauce (für ca. 10 Pers.)	23.– / Teller
1 Teller Gebackenen Champignons mit Sauce Tartar (für ca. 10 Pers.)	26.– / Teller
1 Teller Zanderknusperli im Bierteig mit Sauce Tartar (für ca. 10 Pers.)	31.– / Teller
1 Teller Chips, Nüssli und Salzstengeli zum knabbern (für ca. 10 Pers.)	9.50 / Teller

Empfohlene Menukreationen unseres Küchenteams

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menu

«Langmoos»

Tagessuppe

*

Schweinscarréebraten „Langmoos“

(gefüllt mit Dörrfrüchten und Baumüssen)

an Rotweinsjus

serviert mit Butternudeln und Marktgemüse

*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé
und Schlagrahm

CHF 43.50

«St.Gallen»

Gemischter Salat „Fantasie“

*

St.Galler Olmabratwurst

an Zwiebelsauce

dazu Pommes frites und buntes Marktgemüse

*

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm

CHF 42.40

«Mediterran»

Mediterrane Gemüsecrèmesuppe

*

Ostschweizer Pouletbrust vom Grill

dazu sämiger Kräuterrisotto

und buntes Marktgemüse

*

Hausgemachte Mascarponecrème

mit Löffelbiscuits und frischen Beeren

CHF 52.–

«Esterhazy»

Rindsbouillon mit Flädli

*

Rindsschmorbraten „Esterhazy“

an kräftiger Rotweinsauce

serviert mit Kartoffelstock

und Marktgemüse

*

Hausgemachtes Caramelköpfl

CHF 51.–

«Calvados»

Gemischter Salat „Fantasie“

*

Gebratenes Schweinsfilet „Calvados“

serviert mit Butternudeln

und buntem Marktgemüse

*

Gebrannte Crème mit Rotweinbirne

und Schlagrahm

CHF 55.40

«Clava»

Gemischter Salat „Fantasie“

*

Schweinschnitzel paniert

mit Pommes frites

und buntem Marktgemüse

*

Coupe „Dänemark“

Vanilleglacé, Schokoladensauce

und Schlagrahm

CHF 47.80

«Orangita»

Duett von knackigen Blattsalaten
und einem Karotten-Orangensüppchen
*

Mörschwiler Ribelmaispouardenbrust
an Portweinjus, begleitet von Nudeln
und saisonalem Gemüsebouquet
*

Warme Mango-Aprikosen
mit Vanilleglacé

CHF 59.50

«Toscanito»

Tomaten-Mozzarella „Caprese“
mit buntem Blattsalatstrauss an Balsamicodressing
*

Grilliertes Kalbssaltimbocca an Madeirajus
serviert mit Safranrisotto
und buntem Marktgemüse
*

Weisses Kaffeemousse „Arrabica“
mit Rotweibirnen

CHF 68.40

«Jäger & Sammler»

Gartensalat mit marinierten Champignons
Trauben und gehackten Baumüssen
*

Softiges Schweinssteak an Rosapfeffersauce
mit Butterspätzli und bunter Gemüseauswahl
*

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Schlagrahm

CHF 57.50

«Rebstock»

Duett einer kräftigen Rindsbouillon mit
Gemüwestreifen und Nüsslisalat mit Ei
*

Trois Filets „Rebstock“ (Rind, Schwein, Kalb)
an Steinpilzrahmsauce mit Pommes frites
und saisonalem Gemüsebouquet
*

Crème Brûlée

CHF 72.40

«Familia»

Gemischter Salat „Fantasie“
an Hausdressing
*

Kalbscarrébraten aus dem Ofen
an Steinpilzsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
*

Tablerone-Schokoladenmousse

CHF 70.90

«Appenzell»

Blattsalat mit Croûtons an französischem Dressing
*

Appenzeller Schweins-Cordonbleu
(gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse)
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse
*

Coupe «Appenzell»
mit Vanille- und Moccaglacé, Biberli
Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm

CHF 58.30

«Frühling»

Frühlingszwiebelsuppe

*

Schweinssteak mit Zwiebel-Senf-Kruste
dazu Nudeln und Marktgemüse

*

Erdbeer-Rhabarbersalat
in der Hüppenblüte
mit Vanilleglacé

CHF 54.90

«Mirza»

Duett von einem Kürbissüppchen
und einem Blattsalat mit gerösteten Baumüssen

*

Gebratene Rehschnitzeli „Mirza“
serviert mit hausgemachten Spätzli
und diversen herbstlichen Garnituren

*

Orangen-Zwetschgenkompott
mit Zimtparfait

CHF 70.50

«Roastbeef»

Nüsslisalat mit Speck und Ei

*

Zartes Roastbeef, rosa gebraten
an Sauce Bernaise
dazu Pommes dauphine
und buntes Markgemüse

*

Saisonale Parfaitvariation
mit frischen Früchten
und Beerensauce

CHF 70.40

«Basilikum»

Appenzeller Braumeisterschinken
mit Melone und einem Salatbouquet

*

Rosa gebratene Kalbshuft
an Basilikumjus
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein
aus dem Ofen mit Vanilleglacé

CHF 72.50

«Alice»

Rauchlauchs mit Honig-Dill-Senfsoße
und Röstigalette

*

Ostschweizer Pouletbrust „Mediterrane“
gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Ruccola
serviert mit Tomatenrisotto und Broccoli

*

Gebrannte Crème mit Rotweibirne und Schlagrahm

CHF 61.50

«Züri»

Bunter Blattsalat mit Crôutons

*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
serviert mit Nudeln
und buntem Markgemüse

*

Hausgemachtes
Toblerone-Schokoladenmousse

CHF 61.40

«Normande»

*Gebratene Riesencrevetten
mit Ratatouille und Safranschaum*

*

*Gebratenes Schweinsfilet „Calvados“
serviert mit Butternudeln und Marktgemüse*

*

*Crêpe „Normande“
mit caramelierten Äpfeln und Vanilleglacé*

CHF 69.–

«Swissness»

Nüsslisalat mit Speck und Ei

*

*Grilliertes Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
dazu Butterspätzli
und herzhaftem Marktgemüse*

*

Zartschmelzendes Toblerone-Schokoladenmousse

CHF 73.90

«Terrazzo»

*Appenzeller Braumeister - Rohschinken
mit Melone und einem Salatbouquet*

*

Mediterrane Gemüsesuppe

*

*Grillierte Kalbsfiletmédallions an Kräuterschaum
serviert mit Röstikroketten
und Ratatouille*

*

*Ananascarpaccio „Caramellissimo“
mit Vanilleglacé*

CHF 93.50

«Valentino»

Sämige Kresseschaumsuppe

*

*Gebratenes Zanderfilet an Pfefferschaum
dazu Spinat und geschmorten
Balsamico-Cherry-Tomaten*

*

*Zartes Roastbeef, rosa gebraten,
an Sauce Béarnaise
mit Pommes dauphine
und frischem Marktgemüse*

*

Verführerische Dessertsinfonie

CHF 85.40

Nachservice auf Wunsch:

- **Beilagen + Gemüse**

CHF 15 / Pfanne

- **Fleisch**

auf Anfrage

Einzelne Gerichte zum selber kombinieren...

Kalte Vorspeisen

	CHF
Kleiner gemischter Saisonsalat	9.90
Blattsalat mit Croûtons	9.40
Nüsslisalat mit Speck und Ei	14.90
Tomaten-Mozzarella «Caprese» mit Blattsalatbouquet und Balmicodressing	15.40
Gartensalat mit Champignons, Trauben und gehackten Baumüssen	15.–
Appenzeller Braumeister-Rohschinken mit Melone und einem Salatbouquet	18.–
Rauchlachs mit Honig-Dill-Senfauce und Röstigalette	18.50

Suppen

Tagessuppe	7.50
Mediterrane Gemüsecrèmesuppe	9.–
Kräftige Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	9.50
Rieslingschaumsuppe	9.90
Kresseschaumsuppe	9.90
Tomatensuppe mit Basilikum	9.90
Frühlingszwiebelsuppe	9.90
Duett von knackigen Blattsalaten mit einem Karotten-Vanillesüppchen	14.50
Duett von Nüsslisalat mit Ei und einer kräftigen Rindsbouillon mit Gemüsestreifen	14.50
Duett von einem Blattsalat mit Baumüssen und einem Kürbissüppchen	14.50

Warme Vorspeisen

Sautierte Riesencrevetten mit Ratatouille und Safranschaum	19.–
Sautiertes Zanderfilet an Pfefferschaum, mit Spinat und Kirschtomaten	17.50

Hauptgänge mit Fleisch

CHF

Mörschwiler Ribelmaispoulardenbrust an Portweinjus begleitet von Nudeln und buntem Marktgemüse	34.–
Grilliertes Kalbssaltimbocca an Madeirajus serviert mit Safranrisotto und buntem Marktgemüse	39.–
Schweinssteak vom Grill an Rosapfeffersauce mit Butterspätzli und buntem Marktgemüse	32.–
Filettrilogie «Rebstock» (Rind -, Schweins- und Kalbsfilet) an Steinpilzrahmsauce mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	47.–
Appenzeller Schweins-Cordonbleu (mit Mostbröckli und Appenzeller Käse) serviert mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	37.50
Schweinssteak mit Zwiebel-Senf-Kruste dazu Nudeln und buntes Marktgemüse	32.–
Rosa gebratene Kalbshuft an Basilikumjus mit Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse	43.–
Ostschweizer Pouletbrust «Mediterrane» gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Ruccola serviert mit Tomatenrisotto und Broccoli	33.–
Zartes Roastbeef, rosa gebraten, an Sauce Bernaise dazu Pommes dauphine und buntes Marktgemüse	42.–
Grillierte Kalbsfiletmédailles an Kräuterschaum dazu Röstikroketten und Ratatouille	55.–
Kalbssteak vom Grill an Morchelrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und buntes Marktgemüse	46.–
Gebratenes Schweinsfilet «Calvados» mit Apfel-Calvadosrahmsauce dazu Nudeln und buntes Marktgemüse	35.50
Gebratene Rehschnitzeli «Mirza» (Saison September bis Oktober) mit hausgemachten Spätzli und diversen herbstlichen Garnituren	45.–
Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter (Fitsnessteller) serviert mit verschiedenen Salaten	27.50

Fischgerichte

CHF

Sautiertes Zanderfilet an Kräuterschaum serviert mit Butterreis und Blattspinat	37.–
Sautiertes Felchenfilets an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und buntem Marktgemüse	35.50
Gebackene Zanderknusperli im Bierteig mit Sauce Tartar und Zitrone serviert mit Salzkartoffeln und buntem Marktgemüse	31.–

Tellergerichte

Hausgemachter Fleischkäse aus dem Ofen mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	21.–
St.Galler OLMA-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	22.–
Ostschweizer Pouletgeschnetzeltes an milder Paprikarahmsauce dazu Nudeln und buntes Marktgemüse	27.–
Rindsschmorbraten «Esterhazy» an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse	32.–
Ostschweizer Pouletbrust vom Grill dazu sämiger Kräuterrisotto und buntes Marktgemüse	30.50
Schweinssteak «Jäger Art» (mit Speck, Zwiebeln, Kräuter, Rotweinsauce) mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	32.–
Schweinscarréebraten «Langmos» (gefüllt mit Dörrfrüchten und Baumnüssen) dazu Butternudeln und buntes Marktgemüse	26.–
Kalbsrahmgulasch «Wiener Art» an milder Paprikarahmsauce dazu Kartoffelstock und buntes Marktgemüse	31.–
Schweins-Schnitzel paniert serviert mit Pommes frites und buntem Marktgemüse	26.50
Kalbscarréebraten an Steinpilzsauce mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	48.–
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Nudeln und buntem Marktgemüse	39.–

Desserts

CHF

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Schlagrahm	10.–
Hausgemachtes Caramelköpfl	9.50
Gebrannte Crème mit Rotweinbirne und Schlagrahm	10.–
Orangen-Zwetschgenkompott mit Zimtglacé	11.–
Lauwarmes Schokoladenküchlein aus dem Ofen mit Vanilleglacé	11.50
Parfaitvariation mit frischen Früchten und Beersauce	13.50
Warme Mango-Aprikosen mit Vanilleglacé	11.–
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	10.50
Weisses Kaffeemousse «Arrabica» mit Rotweinbirne	14.–
Toberone-Schokoladenmousse	13.–
Crème Brûlée	10.90
Hausgemachte Mascarponecrème mit Löffelbiskuits und frischen Beeren	12.50
Erdbeer-Rhabarbersalat (Saison April bis Juli) in der Hüppenblüte mit Vanilleglacé	13.–
Fruchtsorbet (Aprikose, Zitrone oder Zwetschge) mit Prosecco	12.–
Crêpe «Normande» mit caramelisierten Äpfeln und Vanilleglacé	14.50
Ananascarpaccio «Caramellissimo» mit Vanilleglacé	11.50
Verführerische Dessertsinfonie	16.–
Hausgemachte Wähen der Saison (z.B. Apfel, Beeren, etc.) mit Rahm	6.50
Coupe «Dänemark»	11.40
Mitgebrachte Torten	3.–
Portion Dessertkäse mit Birnbrot und Garnituren	19.–
Coupe «Appenzell» mit Vanille- und Moccaglacé, Biberli, Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm	11.40

Menus für Unentschlossene (bis 20 Personen)

Falls Sie für Ihre Gäste kein Menu vorbestimmen können oder möchten, bieten wir Ihnen ein «Menu für Unentschlossene» an. Dieses wird auf dem Tisch ausgelegt, so dass sich jeder vor Ort für eines dieser Gerichte entscheiden kann. Bei grösseren Gruppen und insbesondere wenn es schnell gehen muss, empfehlen wir Ihnen dieses Menu bereits vor dem Besuch bei uns Ihrer Gruppe zu zeigen und uns die jeweilige Anzahl der Menus per Telefon oder E-Mail durchzugeben.

Tagessuppe

*

Gemischter Salat «Fantasie»

*

Schweinssteak «Holzfäller»
mit Kräuterbutter

dazu Pommes Frites und Marktgemüse

oder

Gebratene Lachsforellenfilets an Weissweinsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse

oder

«Riz Casimir» Geschnetzeltes Pouletfleisch
an Curryrahmsauce dazu Butterreis und Früchte

oder

Pastetli mit sämigem Pilzragout
und bunter Gemüseauswahl

Menu komplett: CHF 47.50

Weitere Informationen

Menübesprechungen	Bitte geben Sie uns vorher Bescheid, wenn Sie gerne vorbeikommen möchten, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.
Menü	Unsere Menüvorschläge sind so zu verstehen, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden. Damit helfen Sie uns, Ihnen Top-Qualität und einen speditiven Service am Tag Ihres Anlasses sicherzustellen.
Vegetarier und Allergien	Falls Sie dies im Vorfeld bereits wissen, dürfen Sie uns dies gerne mitteilen, damit wir uns vorbereiten können. Ansonsten werden wir natürlich auch vor Ort unser Bestes geben und eine entsprechende Empfehlung machen.
Kinder	Gerne werden wir für Sie Kinderstühle reservieren, falls Sie diese benötigen. Kinder können gerne vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen (Schnipo, Chicken-Nuggets, Rahmschnitzeli, etc. inkl. Kinderdessert) oder Sie können auch eine kleine Portion des Menüs für sie vorbestellen.
Saisonale Produkte	Heutzutage sind fast alle Produkte das ganze Jahr über verfügbar, jedoch nicht in gleicher Qualität. Saisonale Produkte lassen sich gut mit unseren Menüvorschlägen kombinieren.
Tischdekoration	Betreffend Tischdekoration sind wir Ihnen gerne behilflich. Bei uns sind die Tische generell mit einer dezenten saisonalen Dekoration geschmückt. Auch arbeiten wir mit den Blumengeschäften Vergissmeinnicht sowie dem Blumenhüslü Rorschacherberg eng zusammen. Dort können Sie auch Ihre individuelle Dekoration bestellen/kaufen und uns direkt vor dem Anlass anliefern lassen.
Personenanzahl / Stornierung / Preise	Wir bitten Sie, uns 24 Stunden vor dem Anlass die definitive Personenanzahl mitzuteilen, welche auch verrechnet wird (Ausnahme Trauermale). Stornokonditionen: Der ganze Anlass kann bis 10 Tage vor Anlass kostenlos storniert werden. 9 bis 3 Tage vor Anlass berechnen wir 50% des bestellten Menüpreises. Ab 48 Stunden vor Anlass wird 100% des bestellten Menüs verrechnet. Bei Hochzeitsgesellschaften ab 45 Personen wird eine Anzahlung von CHF 1500.– nach der Reservation in Rechnung gestellt. Die Preise können sich saisonal bedingt leicht ändern.
Lärm	Feste werden im Rebstock fast täglich gefeiert und wir sind sehr dankbar, wenn unsere Gäste die Bedürfnisse anderer Gäste respektieren und z.B. am Abend ausserhalb des Eingangs Ruhe walten lassen. Somit können auch unsere Hausgäste ihren erholsamen Schlaf geniessen. Die Lautstärke von musikalischer Unterhaltung muss ab Mitternacht angepasst und die Fenster geschlossen werden, damit die öffentliche Nachtruhe eingehalten wird.
Zeiten/Verlängerung	Warme Speisen können in den Zeiten 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr serviert werden, Desserts auch später. Unser Restaurant ist grundsätzlich bis 23.30 Uhr geöffnet und wir machen normalerweise um 23.00 Uhr «die letzte Runde» mit Bestellungen. Um 00.00 Uhr muss unser Restaurant geschlossen sein. Verlängerungen nach Mitternacht können wir beantragen und auch organisieren. Wir verrechnen hierfür CHF 150 pro angefangene Stunde.
Bus / Car	Falls Sie mit dem Bus anreisen, bitten wir Sie uns dies mitzuteilen, damit wir Ihnen einen der beiden Busparkplätze neben dem Haus reservieren können.

Lageplan



von St.Gallen

Autobahnausfahrt Rorschach.

Geradeaus über den ersten Kreisel.

Nach 300 m rechts: Wegweiser «Bahnhof Goldach»

Bahnhofkreisel, Wegweiser «Rorschacherberg» beachten.

Nach 4 km sehen Sie unser Hotel.

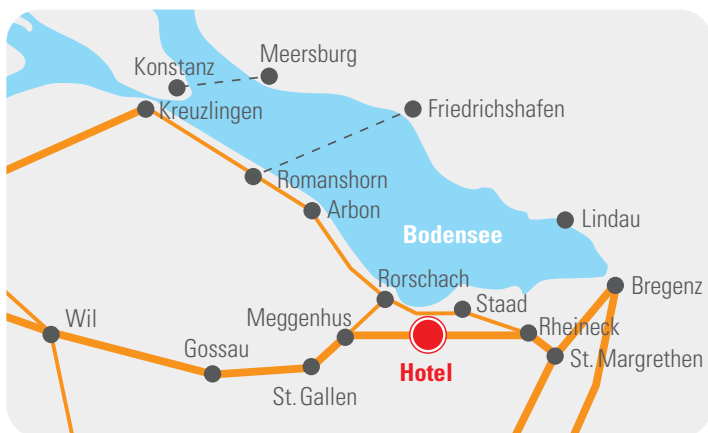
von St.Margrethen

Autobahnausfahrt Rheineck, Richtung Flughafen.

Beim «Hundertwasserhaus» ca. 800 m geradeaus weiter fahren.

Links über den Bahnübergang und 500 m hoch fahren.

Rechts abbiegen, Richtung «Rorschacherberg» ca. 2 km.



Anschrift:

BEST WESTERN Hotel Rebstock

Restaurant Rebstock

Thalerstrasse 57 • CH-9404 Rorschacherberg

Tel. +41 (0)71 858 24 00

info@rebstock.ch • www.rebstock.ch

