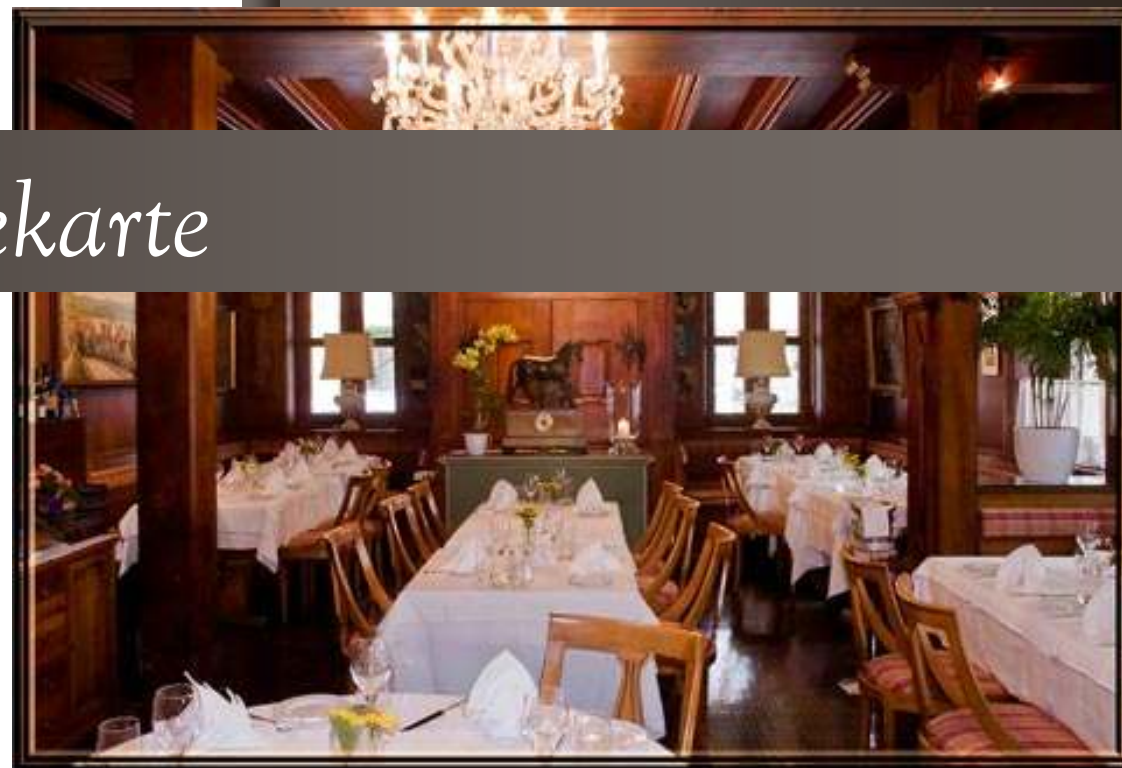


# La Carte – Die Speisekarte



## LES ENTREES

<b>Le potage du jour</b> <i>Tagessuppe / Soup of the day</i>	<b>8.00 CHF</b>
<b>La salade verte „Rebe“</b> <i>Der grüne Salat « Rebe » / Green salad « Rebe » style</i>	<b>12.00 CHF</b>
<b>La Montgolfière de velouté de moules aux morilles et safran (15min d'attente)</b> <i>Miesmuschel-Safran Suppe mit Morchel und Lauch garniert in einer Blätterteig Hülle (15min Wartezeit)</i> <i>Mussels and saffron Soup with morels, leek and puff pastry balloon (15min. waiting)</i>	<b>16.50 CHF</b>
<b>Petit cake croustillant à la chair de crabe, sauce rémoulade et mesclun de salades</b> <i>Hausgemachtes paniertes Krabben Küchlein mit Salatbouquet und Tartar Sauce</i> <i>Crab cake served with tartar sauce and salad</i>	<b>19.00 CHF</b>
<b>Le pot au feu de foie de canard aux dés de légumes et bouillon corsé</b> <i>Entenleber Medaillons als „Pot au feu“, serviert mit Gemüsewürfeln und rassigem Bouillon</i> <i>Duck Liver "Pot au feu" style served with vegetables dices and his racy bouillon</i>	<b>23.00 CHF</b>
<b>Duo de queues de cigales de mer et crevettes à l'huile d'olive servies avec un bouquet de salades et chips de céleri</b> <i>Riesenkrevetten und Bärenkrebsschwanz Duett mit Olivenöl sautiert, Blattsalat und Sellerie Chips</i> <i>Duet of slipper lobster and shrimps grilled with olive oil, served with a bunch of salad and celery chips</i>	<b>20.00 CHF</b>
<b>Carpaccio de filet de cerf séché, vinaigrette à l'huile de noix, bouquet de salade de mâche et Pecorino Roncione</b> <i>Hirsch Trockenfleisch Carpaccio an Baumnuss Vinaigrette, Nüsslisalat und Pecorino Roncione</i> <i>Deer smoked meat carpaccio with walnut vinaigrette, lamb lettuce and pecorino</i>	<b>21.00 CHF</b>

## LES CLASSIQUES

		<i>Kl. Portion</i>
<b>Emincé de poularde « Casimir » au curry, riz blanc garni de fruits et d'amandes effilées</b> <i>Maispoularden Brust Geschnetzeltes "Casimir" an Curry Sauce mit Reis, Früchte und Mandeln</i> <i>Minced Corn chicken breast with Curry Sauce, rice with fruits and almonds</i>	<b>31.00 CHF</b>	<b>24.00 CHF</b>
<b>Emincé de foie de veau, rösti maison</b> <i>„Suuri Kalbsleberli“ mit Rösti</i> <i>Minced veal liver with a sweet and sour sauce with Rösti</i>	<b>36.00 CHF</b>	<b>29.00 CHF</b>
<b>Saucisses Rebe servies sur choucroute, pommes de terres sautées et sauce moutarde</b> <i>"Rebe Würstli" mit Bratkartoffeln und Senf Sauce, auf einem Sauerkrautbeet serviert</i> <i>Rebe sausages with sauerkraut, baked potatoes and mustard sauce</i>	<b>29.00 CHF</b>	<b>21.00 CHF</b>
<b>Ossobuco confit au vin rouge accompagné d'oignons frits et nouilles au beurre</b> <i>Im Rotwein geschmornte Kalbshaxe mit frittierten Zwiebeln und Butter-Nudeln</i> <i>Ossobucco served with fried onions and noodles</i>	<b>38.00 CHF</b>	

## POISSONS

		<i>Kl. Portion</i>
<b>Pavé de sandre grillé sur la peau, sauce Riesling parfumée au cumin et pommes de terre sautées, choucroute</b> <i>Zander Filet auf der Haut gebraten, Riesling-Sauce mit Kümmel parfümiert, kleine Bratkartoffeln und Sauerkraut</i> <i>Sander filet with Riesling sauce perfumed with caraway, baked potatoes and sauerkraut</i>	<b>39.00 CHF</b>	<b>32.00 CHF</b>
<b>Tranche de Mérou rouge servie sur son os à moelle, poireaux à la crème, sauce safran et toast grillé à l'ail</b> <i>Roter Zackenbarsch Tranche auf dem Mark-Knochen serviert an Safran Sauce mit Rahmlauch und Knoblauch Toast</i> <i>Red Grouper filet served on a marrow bone, creamy leek, saffron sauce and garlic bread</i>	<b>36.00 CHF</b>	<b>30.00 CHF</b>
<b>Variation de fruits de mer grillés à l'huile d olive, duo de sauces, pois mange-tout, gnocchis de pomme de terre</b> <i>Meeresfrucht-Variation an einem Saucen-Duett mit Kefen und Kartoffel Gnocchis</i> <i>Sea fruits grilled with olive oil, mange-tout beans , potatoes gnocchi and sauce duet</i>	<b>41.00 CHF</b>	<b>34.00 CHF</b>

## VIANDES

Kl. Portion

<p><b>Entrecôte Black Angus parfumée aux poivres du monde, sauce à l'échalote, purée de topinambour et tagliatelles de pannais</b></p> <p><i>Entrecôte Black Angus mit diversen Pfeffer der Welt parfümter, Schalotten Sauce, Topinambur Püree und Pastinaken Tagliatelle</i></p> <p><i>Beef Entrecote Black Angus perfumed with pepper from all over the World with shallots sauce, sun choke puree and parsnip</i></p>	<p><b>46.00 CHF</b></p>	<p><b>39.00 CHF</b></p>
<p><b>Poitrine de poularde jaune marinée au Yaourt, tagliatelles rouges, sauce curry et dés de légumes</b></p> <p><i>Maispouarden-Brust im Jogurt mariniert, Curry Sauce, mit roten Tagliatellen und Gemüsewürfeln</i></p> <p><i>Corn Chicken Breast marinated in yoghurt served with curry sauce, red noodles and vegetables dices</i></p>	<p><b>37.00 CHF</b></p>	<p><b>31.00 CHF</b></p>
<p><b>Steak de veau servi rosé, nem de ris de veau au lard, jus à l'estragon, Spätzle maison et légumes de saison</b></p> <p><i>Kalbssteak an Estragon Jus mit knuspriger Kalbmilken-Speck Roulade, Spätzle und Gemüse</i></p> <p><i>Veal Steak with tarragon sauce , crispy sweetbreads-bacon roll, homemade "spaetzle" and vegetables</i></p>	<p><b>53.00 CHF</b></p>	<p><b>45.00 CHF</b></p>



## Das Rebe Menu «La Marée»

**Petit cake croustillant à la chair de crabe, sauce rémoulade  
et mesclun de salades**

*Knuspriger Krabben Cake mit Salatbouquet und Tartar Sauce*

**Ou / Oder**

**Duo de queues de cigales de mer et crevettes à l'huile d'olive servies avec un  
bouquet de salades et chips de céleri**

*Riesenkrevetten und Bärenkrebsschwanz Duett mit Olivenöl sautiert,  
Blattsalat und Sellerie Chips*

\*\*\*\*

**Pavé de sandre grillé sur la peau, sauce Riesling parfumée au cumin et  
pommes de terre sautées, choucroute**

*Zander Filet an Riesling Sauce mit Kümmel parfümiert,  
Sauerkraut und Bratkartoffeln*

\*\*\*\*

**Fondant au chocolat servi avec un sorbet poire et une garniture de fruits**

*Hausgemachter „Schokoladen-Fondant“  
mit Birnen Sorbet und Früchten serviert*

**65.00 CHF**

## Das Rebe-Menu «Terroir»

**Le pot au feu de foie de canard aux dés de  
légumes et bouillon corsé**

*Entenleber Medaillons als „Pot au feu „ serviert  
mit Gemüsewürfeln und rassigem Bouillon*

**Ou / Oder**

**Carpaccio de filet de cerf séchés, vinaigrette à l'huile de noix,  
bouquet de salade de mâche et Pecorino Roncione**

*Hirsch-Trockenfleisch Carpaccio an Baumnuss Vinaigrette,  
Nüsslisalat und Pecorino Roncione*

\*\*\*\*

**Black Angus Entrecôte parfumée aux poivre du monde, sauce à  
l'échalote, purée de topinambour et tagliatelles de pannais**

*Black Angus Entrecôte mit diversen Pfeffer der Welt parfümiert,  
Schalotten Sauce, Topinambur Püree und Pastinaken Tagliatelle*

\*\*\*\*

**Tarte Tatin «maison» aux pommes, sauce caramel et glace vanille**

*Hausgemachter „Tatin“ Apfelkuchen, Karamell Sauce und Vanille Glace*

**75.00 CHF**

### **4-Gang Menu "Alexandre", Reise durch die Rebekarte**

**CHF 95.00**

*Menu 4 plats pour toute la table (à partir de 2 pers.). Laissez-vous  
surprendre par le chef de cuisine.*

*Das 4 Gang Menu für den ganzen Tisch (ab 2 pers.). Eine kulinarische Reise.*

*Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen.*

### **5-Gang Menu "Surprise" 120 CHF**

*Le menu dégustation 5 plats pour toute la table (à partir de 2 pers.).  
Uniquement sur réservation*

*Das 5 Gang « Menu Surprise » für den ganzen Tisch (ab 2 pers.). Nur  
auf Reservation*

# Fromages et douceurs

<b>Assortiment de fromages de notre cave</b> <i>Käseteller (3 Sorten)</i> <i>Cheese Platter</i>	<b>15.00 CHF</b>
<b>Parfait glacé à l'orange, sauce pain d'épices et salade de filet d'oranges</b> <i>Orangen Eis-Parfait mit Grand-Marnier parfümiert ,Orangen Salat, Lebkuchen Sauce</i> <i>Orange iced parfait perfumed with Grand-Marnier, orange salad and gingerbread sauce</i>	<b>13.00 CHF</b>
<b>Crème catalane parfumée au Carambar et flambée au whisky</b> <i>Katalanische Creme mit Karambar parfümiert und Whisky flambiert</i> <i>Crème Catalan, flavored with carambar and flamed with whisky</i>	<b>13.00 CHF</b>
<b>Fondant au chocolat servi avec un sorbet poire et garniture de fruits</b> <i>Hausgemachter „Schokoladen-Fondant“ mit Birnen Sorbet und Früchten serviert</i> <i>Warm chocolate cake served with pear sorbet and fruits</i>	<b>15.00 CHF</b>
<b>Tarte Tatin «maison» aux pommes, sauce caramel et glace vanille</b> <i>Hausgemachter „Tatin“ Apfelkuchen, Karamell Sauce und Vanille Glace</i> <i>Homemade “tatin” cake with Apple, caramel sauce and vanilla ice</i>	<b>15.00 CHF</b>
<b>Kugelhopf glacé au Kirch de Bâle, raisins secs et sauce aux fruits rouges</b> <i>Glace Gugelhopf mit Basler Kirsch und Sultaninen, rote Früchten Sauce</i> <i>Kougelhoupf ice with basilar Kirsch and sultana served with red fruits sauce</i>	<b>12.00 CHF</b>
<b>Pour le dessert, nous vous conseillons un verre de „Late Harvest Concha y Toro“ du Chili</b> <i>Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas „Late Harvest Concha y Toro“ aus Chili</i> <i>To enjoy your dessert we suggest you a glass of „Late Harvest Concha y Toro“from Chili</i>	<b>9.00 CHF</b>