



Restaurant

“REBLAUBE”

Lampenberg

Bethli Heger – Tanner

www.reblaube.lampenberg.ch

Telefon 061 951 10 51

Unsere Spezialitäten:

Oktober – März

METZGETE

April

BÄRLAUCH-SPEZIALITÄTEN

September

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Dezember

GENFER WOCHEN

Säli für 25 und Saal für 50 Personen

Montag und Dienstag geschlossen

alle Preise inkl. 8 % MWSt.

Fleisch Herkunft: Kalb, Rind & Schwein Schweiz, Fohlen USA

Schaumweine

	7/7,5dl
Räbächbacher Ambros Thüiring, Ettingen	36.-
Baccarat Blanc de Blanc Cave de Genève	30.-
Prosecco Valdobbiadene S.A.C., Valdo Italia	33.-

Weissweine

	2dl	5dl	7,5dl
St. Saphorin Pot Obrist SA, Vevey	9.-	20.-	
Cure d'Attalens Obrist SA, Vevey			35.-
Yvorne "Clos du Rocher" Obrist SA, Vevey			42.-

Rotweine

	5dl
Dôle Maurice Gay	18.50





Baselbieter Weine

Weissweine

	1dl	5dl	7/7,5dl
Dielenberger Himmellüpfel (Riesling x Silvaner) Weinbauverein Oberdorf	4.50	19.-	29.-
Pratteler Gutedel Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal		19.-	
Sissacher Kerner Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach		23.50	
Johaniter Willy Bazzocco, Ittingen		23.50	
Federweisser Tschäpperli (Rosé) Ueli Bänninger, Aesch		22.-	
Cuvée d'Or blanche Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal			39.-
Syydebändel Blanc de Noir Verein Syydebändel, Maisprach			39.-

Rotweine

	1dl	5dl	7/7,5dl
Wintersinger Blauburgunder André Roth, Wintersingen / Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal	4.80	20.-	33.-
Buusner Blauburgunder Löw Weinbau, Buus		20.-	
Dielenberger Regent Weinbauverein Oberdorf	4.80	20.-	33.-
Maréchal Foch Ambros Thüring, Ettingen			35.-
Wintersinger Cabernet Dorsa Familie Michael Schaffener, Wintersingen		23.50	35.-
Cabernet Jura Domaine Hofer, Ramlinsburg		23.50	35.-
Cuvée d'Or (Cabernet Dorsa/Pinot Noir) Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal			39.-
Syydebändel Pinot Noir Sélection Verein Syydebändel, Maisprach			42.-
Siebe Dupf Barrique Pinot Noir Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal			45.-



Genfer Weine

Weissweine

	5dl	7/7,5dl
Aligoté Bernard Connes, Peissy		26.-
Chardonnay Dardagny AOC Domaine les Hutins	20.50	
Pinot gris Dardagny AOC Domaine les Hutins	20.50	
Scheurebe de Dardagny AOC Domaine des Pins, Marc Ramu		35.-

Rotweine

	5dl	7/7,5dl
Gamay La Briva Dardagny AOC Domaine les Hutins	18.50	27.-
Pinot noir Dardagny AOC Domaine les Hutins		31.-
Merlot AOC, La Tour Maitresse (Fut de chêne) Eric Porchet, Russin, Cave de Genève		37.-
Gamaret Dardagny AOC Domaine les Hutins	23.50	
Cabernet franc AOC, Rue des belles filles (Fut de chêne) Eric Porchet, Russin, Cave de Genève		36.-
La Douce Noire René Desbaillets, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly	28.-	

Italienische Weine

Weissweine

	5dl	7,5dl
Vernaccia di San Gimignano DOCG Fattoria San Donato		35.-

Rotweine

	5dl	7,5dl
Colina dei Pini, Toscana IGT Vicchiomaggio, Toscana		35.-
La Madonnina (Chianti Classico riserva) Triacca	23.50	35.-
Santa Venere DOCG Vino Nobile di Montepulciano Triacca	23.50	35.-
Primitivo del Salento IGT Pietro Pesare	21.50	



Kalte Teller

Reblaubeteller	17.-
Speck, Salami, Schinken & gemischter Salat	
Baselbieter-Teller	19.50
Speck, Schinkenspeck, Schinken, Wurst & Käse	

Speck

	klein	gross
Portion Speck	11.50	14.-
Speck, geschnitten	12.50	15.-
Portion Schinkenspeck	13.50	17.50
Schinkenspeck, geschnitten	14.50	19.50

Käse

Portion Käse		13.50
	klein	gross
Schinken-, Salami- oder Käsebrot	5.-	7.-
Wurst mit Brot		5.-



Salate

	klein	gross
Grüner Salat	5.50	7.50
Gemischter Salat	7.50	10.-
Wurstsalat		11.-
Wurstsalat garniert		14.50
Wurst-Käsesalat		14.50
Wurst-Käsesalat garniert		18.-
Käsesalat	11.-	15.-
Specksalat	11.-	13.50
Speck-Käsesalat	11.50	15.-
Thonsalat		13.-
Thonsalat garniert		18.-

Suppen

Tagessuppe	5.50
Flädli-suppe	7.-



Warme Teller

1 Paar Rauchwurstli mit Kartoffelsalat		10.50 16.-
Schweinsbratwurst mit Kartoffelsalat		13.- 18.50
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat		17.-

Tellergerichte

Schweinsschnitzel, paniert Pommes frites	19.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites	19.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce „Reblaube“ Pommes frites	24.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter Nüdeli, hausgemacht	24.50
Fohlen-Entrecôte mit Knoblauchbutter Pommes frites	26.50
Portion Pommes frites	8.50

für Kinder

Kinderschnitzel (Pouletschnitzel paniert), Pommes frites & Smarties-Cornet	12.-
Schweinsbratwurst, Pommes frites & Smarties-Cornet	12.-

Desserts

	klein	gross
Meringues	6.-	9.-
Meringues glacées	7.-	10.-
Meringues „Reblaube“ Schokolade-Rahm & Kirsch-Weichseln		10.-
Portion Glace (2 Kugeln)	4.50	6.50
“ “ “ mit Rahm Vanille, Mocca, Schokolade, Jamaika, Torrone, Erdbeer, Citron, Apfel, Zwetschgen, Kürbis, Birnen	5.-	7.50
Eiscafé auf Wunsch mit wenig Kirsch	6.-	9.-
Coupe Dänemark	6.-	9.-
Coupe „Tannebode“ Vanille-Glace mit heissen Beeren		10.-
Citronensorbet mit Wodka	7.-	10.-
Sorbet „Siebedupf“ Citronensorbet & Kirsch-Weichseln		10.-
Apfelsorbet mit „alte Öpfel“	7.-	10.-
Zwetschgensorbet „Vieille Prune“	7.-	10.-
Kürbissorbet mit Grappa	7.-	10.-
Birnensorbet mit Wäberlibire	7.-	10.-



für Kinder

Köchli 1 Kugel Glace nach Wahl mit Meringues & Rahm		3.-
Zwergli 1 Kugel Glace nach Wahl mit Cornet		3.-
Smarties-Cornet		2.50