



Restaurant Reblaubee Lampenberg

Wir heissen sie herzlich willkommen in unserem kleinen, idyllischen Restaurant. Es bietet Platz für ca. 60 Personen. Mit unseren zwei Sälen für 25 und 70 Personen finden wir bestimmt Platz für Ihren Anlass.

Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region, meistens sogar aus Lampenberg selbst. Dazu kommen unsere vielen Hausgemachten Spezialitäten und Spezial - Wochen.

Im Sommer bietet unsere Gartenterrasse bei schönem Wetter unter der Rebenlaube ein ideales Ambiente für saisonale Küche oder ein erfrischendes Dessert.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Das Fohlen kommt aus Frankreich/ Spanien. Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, wir geben gerne Auskunft! Alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Patrick Thommen und Team
Obermattweg 2
4432 Lampenberg
061 951 10 51
www.reblaubee.lampenberg.ch



Vorspeisen

Bunter Blattsalat
gross 7.50 / klein 5.50

Gemischter Salat
gross 10.- / klein 7.50

Reblaubensalat
Buntgemischte Salate in der Schüssel
serviert mit Brotcroutons und Speck
12.-

Dielenberger Weissweinsuppe
mit Croutons
7.-

Bouillon mit Flädli
6.-

Tagessuppe
5.50

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites
und einem Smartiesdessert
12.-

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli
und einem Smartiesdessert
12.-

Chicken Nuggets mit Pommes Frites
und einem Smartiesdessert
12.-



Immer wieder Guet

Cordonbleu vom Schwein
mit Röstikroketten und Gemüse

27.-

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites

22.-

Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce
mit hausgemachten Nudeln

24.-

Wienerschnitzel
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites,
Gemüse und Preiselbeeren

32.-

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit Röstli und Gemüse

33.-

gebratenes Zanderfilet aus Zeglingen
auf Rahmlauchbeet und Bratkartoffeln

32.-

Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust
und Kräuterbutter

23.-

Pasta des Monats
(Unser Personal gibt gerne Auskunft)



Vom Grill

Schweinssteak an Pfeffersauce

26.-

Schweinssteak mit Kräuterbutter

21.-

Hausgemachte Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

19.50

Fohlenentrecôte mit Knoblauchbutter

27.-

Rindshuftsteak mit Avocadokruste

29.-

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter

26.-

Alle Gerichte werden mit Gemüse
und einer Beilage nach Wahl serviert:
Pommes Frites, Röstikroketten, Nüdeli, Bratkartoffeln,
Spätzli, Röstli (Aufpreis 2.-) oder als Fitnessteller

Vegetarische Küche

Kürbisravioli mit Rosenkohl und Preiselbeeren

22.-

Knusprige Röstli mit Gemüse und Käse überbacken

23.-

Schupfnudelpfanne mit Gemüse und gebratenen Pilzen

25.-



Etwas kleines für Zwischendurch

Wurstsalat

einfach 11.- / garniert 14.50

Wurstkäsesalat

einfach 14.50 / garniert 18.-

Thonsalat

einfach 13.- / garniert 18.-

Specksalat

einfach 11.- / garniert 14.50

Speck - Käsesalat

einfach 14.50 / garniert 18.-

Hausgeräucherter Schinkenspeck

am Stück 17.50 / geschnitten 19.50

Portion Speck

am Stück 14.- / geschnitten 15.-

Portion Pommes Frites

8.50

Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse

7.-

Baselbieter Plättli

Speck, hausgemachter Schinkenspeck,
Trockenwurst, Schinken und Käse

19.50



Winterlich und Festlich

Kürbiscremesuppe mit Lebkuchenwürfel verfeinert

6.-

Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und kleinem Salatbouquet

12.-

Gebackener Brie mit Preiselbeeren
und kleinem Salatbouquet

10.-

Nüsslisalat

Mit Ei und Croutons klein 7.-/gross 9.-
Mit Lebkuchenwürfel
und geräucherter Entenbrust klein 8.-/gross 10.-

Crevettencocktail

Gebratene Riesencrevetten an Cocktailsauce
und Salatbouquet

12.-

Kalbscordonbleu

mit Pommes Frites und Gemüse

42.-

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse
und blauen Bratkartoffeln

33.-

Pouletbrust im Speckmantel an Pommery- Senfsauce
dazu Venerereis und Gemüse

28.-

Gebratene Riesencrevetten auf Rahmlauch
und Orangencouscous

32.-