



## Unsere Frühling-Idee für Sie: Erdbeerbowl

Eine absolut leichte und alkoholarne Verführung aus Erdbeeren, Rieslingwein, Säften und alkoholfreien Kredenzen mit trockenem oder alkoholfreiem Sekt aufgefüllt **pro Glas € 7,00**



### Frühlingsmenü I

Knackiger Rucolasalat  
mit feinem Hausdressing  
und Parmesanröcker<sup>1</sup>

Klare Paprikaessenz  
mit gebratenen Chorizowürfeln

Zarte Poulardenbrust  
mit Lavendelhonig auf Blattspinat  
und rotem Reis

Zartschmelzendes Parfait von Mojito  
an Salat von Erdbeeren

Komplett € 38,50  
ohne Vorspeise € 32,50

### Frühlingsmenü II

Knackige Frühlingssalate  
an Sweet- Chili Prawns

Schaumsüppchen vom frisch  
gepflückten  
Bärlauch mit marinierter Garnele

Saltimbocca vom Schweinefilet  
auf Madeirajus  
mit Pfannengemüse und Kartoffeltaler

Geschmolzenes Küchlein von Weißer  
Schokolade mit Rhabarber-  
Mandelragout

Komplett € 41,50  
ohne Vorspeise € 32,50

### Frühlingsmenü III

Karibischer Thunfischschinken  
mit Wildblütensalat  
und erfrischender Mojitoespuma

Prosecco- Lachssamt-suppe mit Shrimps

Duett vom Lammkrönchen und  
geschmorter Lammhüfte  
an Tomatengraupen  
und gratiniertem Chicoree

Marmoriertes Moussé von Zweierlei  
Schokolade und karamellisierter Papaya

Komplett € 41,50  
ohne Vorspeise € 35,50

### Frühlingsvegetarier

Pralinen von gratiniertem Frischkäse  
an Frühlingssalaten und Kürbiskernen

Schaumsüppchen vom frisch gepflückten  
Bärlauch mit Sahnetupf

Hausgemachter Strudel von Kartoffel  
Bärlauch und Schafskäse mit  
Grilltomate und Lauchgemüse

Feine Creme Brulee mit Sesam- Karamell  
und frischen Früchten

Komplett € 34,50  
ohne Vorspeise € 28,50

1= Konservierung durch Lysozyme (Hünereiwesenzym)  
3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)  
6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen  
4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>  
9= geschwefelt

## *Leichte Vorspeisen*

<b>Feiner Rucolasalat mit Cherry Tomaten und Parmesankracker</b> angemacht mit unserem Hausdressing	€ 10,50 kleine Portion €7,50
<b>Gratinierte St. Jaques Muscheln an nussigem Rucola</b> angemacht mit Cäsarendressing	€ 13,50
<b>Frühlingsalate mit feinen Sweet-Chili Prawns</b> angemacht mit herzhafter Vinaigrette	€ 13,50 kleine Portion € 7,50
<b>Karibischer Thunfischschinken mit Wildblütensalat</b> luftige Mojito Espuma	€ 13,50 kleine Portion € 9,50
<b>Pralinen vom Gratinierten Ziegenkäse</b> mit Frühlingsalaten und Kürbiskernen	€ 12,50
<b>Marinierter Stangenspargel an Papaya- Flusskrebs-Vinaigrette</b> an knackigen Blattsalaten	€ 13,50 kleine Portion € 10,50
<b>Cocktail „Caprese“ Mozzarella- und Tomatenkirschen mit Basilikum</b> und Frühlingszwiebeln fein mariniert	€ 12,50 kleine Portion € 10,50

## *Frühlingshaftes aus dem Suppentopf*

<b>Klare Paprikaessenz mit gebratenen Chorizowürfeln</b>	€ 5,50
<b>Schaumsüppchen vom frisch gepflückten Rainbacher Bärlauch</b> mit fein marinierter Garnele	€ 6,00 € 7,00
<b>Prosecco- Lachssamtsuppe mit feinen Shrimps</b>	€ 6,50

## *Unser Spezial für 2 Personen*

<b>Entrecote Double am Tisch tranchiert mit Estragon- Senfrahm Bratkartoffel</b> und Gemüse der Saison.	€ 45,00
<b>Chateau Briande am Tisch tranchiert mit aufgeschlagener Sauce Bernaise</b> und einem rahmigen Kartoffelgratin	€ 56,00

1= Konservierung durch Lysozyme (Hühnereiweizenzym)  
3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)  
6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen  
4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>  
9= geschwefelt

# Vegetarische Schmankerl

Hausgemachter Strudel Von Kartoffeln- Bärlauch und Schafskäse € 13,50  
mit Grilltomate und Lauchgemüse

## Fischgerichte wie Sie unsere Gäste lieben

Saftiges Lachsfilet im Schinkenmantel € 19,50  
auf Rahmlauch und Schwenkkartoffel kleine Portion € 16,50

Knuspriges St. Pierefilet auf Malven- Chilireis € 22,50  
an Karamellisierter Ananas

Gegrilltes Filet vom Seeteufel auf Koriander- Paprikagemüse € 22,50  
an Rotem Reis

Catch of the Day Tagespreis  
Fragen Sie unserem Service, frischer Fisch im Tagesangebot

## Waibel's Evergreen's

Markklößchensuppe „Julius“ € 6,50  
herzhafte Kraftbrühe mit saftigen Markklößchen und Kräutern

Waibel's Rahmschnitzel € 18,50  
mit unseren traditionellen hausgemachten  
breiten Bandnudeln und Salatteller der Saison mit Hausdressing

Zartes Kalbstafelspitz in kräftiger Meerrettichsoße<sup>9</sup> € 18,50  
im eigenen Sud mit Lauch und feinem  
Wurzelgemüse sowie Butterkartoffeln kleine Portion € 16,50

Rahmgeschnetzeltes nach Betty's Züricher Ausflug € 21,50  
mit hausgemachten Eierspätzle und Brokkoli kleine Portion € 17,50

Waibel's Rainbach-Ente € 22,50  
gefüllt nach dem Spezialrezept der Familie Waibel  
mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödelscheiben

Waibel's Kalbshaxe je nach Größe für 2-3 Personen € 22,50 p.P.  
knusprig gebraten in der Röhre mit feiner Jus  
buntes Marktgemüse und Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebelchen  
auf Vorbestellung (1-2 Tage)

1= Konservierung durch Lysozyme (Hünereiwaisenzym)

3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)

6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen

4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>

9= geschwefelt

# Unser 6-Gang AI-Überraschungsmenü für 2 Personen

Frühlingshafte 6 Gänge ungewöhnlich anders präsentiert € 150,00

Zusammengestellt aus vielen Highlights unserer Kreativ-Küche  
inklusive aller korrespondierenden Getränken wie  
den Aperitif, 2erlei Weine, Wasser sowie Kaffeespezialitäten  
Seien Sie gespannt und neugierig!

*Abwechslung die den Tag zu etwas ganz besonderem werden lässt!*

## Frühlingshafte Lamm- und Geflügel-Spezialitäten

Zart Geschmorter Lamm-Navarin nach Rainbacher Art auf Speckbohnen und Kartoffeltaler	€ 19,50 kleine Portion € 16,50
Duett vom Lammkrönchen und Geschmorter Lammhüfte an Tomatengraupen und gratiniertem Chicoree	€ 25,50
Gebratene Maishähnchenbrust mit Lavendelhonig auf Blattspinat und rotem Reis	€ 18,50 kleine Portion € 15,50

## Fleischgerichte in ihrer Schönsten Form

Saltimbocca vom Schweinefilet auf Madeirajus mit feinem Pfannengemüse und Kartoffeltaler	€ 22,50 kleine Portion € 18,50
Zartes Rinderfiletsteak mit Orangen- Pfefferbutter auf Egerling- Graupenrisotto und Buntem Marktgemüse	€ 24,50
Saftiges Rumpsteak mit hausgemachter Wiesenkräuter-Butter dazu deftige Bratkartoffeln und Salatteller	€ 20,50
„Schwäbischer Rostbraten“ gebratenes Rumpsteak in Zwiebelsoße mit Krautspätzle (Spätzle mit Schmalz in Weinsauerkraut <sup>3</sup> angeröstet)	€ 19,50
Herzhaftes Entrecote „Strindberg“ mit Senfzwiebelkruste <sup>6</sup> dazu Bratkartoffel und Salat	€ 26,50

1= Konservierung durch Lysozyme (Hühnereisenzym)

3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)

6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen

4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>

9= geschwefelt

# Lecker – Schmecker – Dessertbäcker

<b>Gemischtes Eis<sup>16,17,18</sup> (3 Kugeln)</b>	€ 5,00
<b>Gemischtes Eis<sup>16,17,18</sup> (3 Kugeln) mit Sahne</b>	€ 5,50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Soße und fruchtiger Garnitur	€ 7,50
<b>Oma's hausgemachte Apfelkühle<sup>1,19,20,21</sup></b> an Vanilleeis mit Soße und Sahne	€ 7,50
<b>Eisbecher „Cup Danmark“ Vanilleeis<sup>16,17,18</sup></b> mit heißer Schokoladensoße und Sahnehaube	€ 7,00
<b>Eisbecher „Advocad“ Schokoladeneis<sup>16,17,18</sup></b> mit Eierlikör und Sahnehaube	€ 7,00
<b>Eisbecher „Framboise“ Vanilleeis<sup>16,17,18</sup></b> mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	€ 7,50
<b>Eisbecher „Alt Rainbach“ Vanilleeis<sup>16,17,18</sup></b> mit hausgemachter Roter Beerengrütze	€ 7,50
<b>Eisbecher „Tutti Frutti“ Vanilleeis<sup>16,17,18</sup></b> mit frischen Früchten und Sahnehaube	€ 7,50
<b>Fruchtige Sorbets</b> mit Fruchtstücken und alkoholfreiem Sekt	€ 7,00

1= Konservierung durch Lysozyme (Hünereieisenzym)  
3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)  
6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen  
4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>  
9= geschwefelt

# Das Beste zum Schluss

**Mamoriertes Moussé von Zweielei Schokolade**  
mit Karamellisierter Papaya

€ 8,50

**Feine Creme Brulee mit Sesamkaramell**  
mit frische Früchten

€ 9,50

**Geschmolzenes Küchlein von Weißer Schokolade**  
mit Rhabarber- Mandelragout

€ 8,50

**FrISChe Erdbeeren**  
mit hausgemachtem Frühlings-Eisparfait

€ 7,50

**Zartschmelzendes Parfait vom Mojito**  
an Salat von Erdbeeren

€ 8,50

**Variation von hausgemachten Eisparfaits**  
mit frischen Früchten aus garniert

€ 8,80

**Rainbacher Dessertkrönung**  
ein kleiner Streifzug aus dem Besten  
was unsere Patisserie hergibt

€ 11,50

**Käseteller mit verschiedenen Käsesorten**  
Baguette und Butter

€ 8,80

**Kuchen und Tortenangebote wechseln täglich**

**Bitte fragen Sie bei unserem Service nach**

1= Konservierung durch Lysozyme (Hünereiwaisenzym)  
3= Antioxidationsmittel (natürlicher oder künstlicher Art)  
6= geschwärzt durch Eisensalz der Milchsäure

2= Konservierung durch Säure- und Salzverbindungen  
4= Geschmacksverstärker durch Aminosäure<sup>2</sup>  
9= geschwefelt