

Herzlich Willkommen in der Alten Rheinmühle

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg in unser Restaurant mit Blick auf den Rhein gefunden haben. Hier haben wir es uns seit dem Jahr 2004 zur Aufgabe gemacht, den Gästen mit unserer authentischen, fein-bürgerlichen Küche kulinarische Genusserlebnisse zu bereiten. Dabei verwöhnt Sie unsere Crew mit Menus und Speisen aus Zutaten der heimischen Wiesen und Wälder oder mit ausgezeichneten Fischgerichten – einfach dem Besten, was die jeweilige Saison zu bieten hat.

Lassen Sie sich im Anschluss doch noch zu einem Dessert verführen!
Unsere süßen Delikatessen werden jederzeit frisch von unserem Konditor hergestellt.

Geniessen Sie einige Stunden in unserer Mitte und lassen Sie sich verwöhnen!
Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihr

Markus Hempel
Gastgeber und Küchenchef

Isabelle Kern
Gastgeberin

Wir begrüßen sie mit unserem 5 Gang Gourmetmenu

Carpaccio von der Crevette mit Kaisergranat
Radieschen und Wasabi-Ingwerröllchen

Klare Tomatenconsommé mit
Basilikum-Quarknocke

Kalamansisorbet mit Spumante

Zweierlei vom Kalb
(Rücken und Haxe)
Topinambur, Trüffel und Babykarotte

Vanilleflan mit Himbeersorbet und Tamarillo

Menu komplett pro Person CHF 95.00

Vorspeise	CHF 28.00
Suppe	CHF 14.00
Sorbet	CHF 12.00
Hauptgang	CHF 45.00
Dessert	CHF 15.00

SALATE

Salads

Knackige Blattsalate an unserem beliebten Hausdressing serviert 11.00*Saisonal green salad served with our homemade dressing***Gemischter Salat** an unserem beliebten Hausdressing serviert 12.50*Mixed salad served with our homemade dressing*Klassischer **Cesar`s salad** 14.50

mit gebratener Jakobsmuschel..... 22.50

Cesar`s salad 14.50*Cesar`s salad with scallops* 22.50**SUPPEN**

Soups

Essenz von der roten Beete mit Ochschwanz Wan-Tan..... 15.50*Clear soup from beetroot with beef wan-tan***Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe mit Traubenfilets** 13.00*Creamy regional white wine soup with grape***Curryschaumsuppe mit Frühlingslauch
und Mango-Zitronengras-Chutney** 14.50*curry soup with leek and mango-lemongras-chutney*

VORSPEISEN

Starter

Mille-feuille von der Avocado und Paprika

mit schweizer Büffelmozzarella..... 22.50

Mille-feuille from avocado and paprika with swiss buffalomozzarella

Zweierlei vom Rinderfilet (Tatar und Carpaccio)

mit Radieschen und Trüffelmayonnaise.....27.00

Beef tatar and beef carpaccio with truffles mayonnaise

Thuna-sashimi an Nobusauce

an Apfel-Fenchelsalat und Nüssen.....25.50

Thuna-sashimi with apple-fennelsalad and nuts

Matjes Hering mit Gurke, Schalotte

und hausgemachter Majonnaise24.50

Matjes herring with cucumber, onion and homemade majonnaise

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian

Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, Rucola und

Belper Knolle (geraspelte Käsespezialität) 27.50

Gnocchi with dried tomatoes, rucola and grated Belper Knolle (swiss cheese speciality)

Hausgemachte Gemüselasagne mit Ratatouille

und Ziegenkäse 31.50

Lasagne with ratatouille and goat's cheese

Gedämpfter Wildreis mit asiatischem Gemüsesud

und Mango 28.50

Wildrice with asia-vegetable and mango

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8% Mehrwertsteuer.

...kleine Erfrischung
vor dem Hauptgang
refreshing sorbets

Hausgemachtes Limettensorbet und eingelegte Kirschen 12,00
Homemade limettesorbet and cherries

Camparisorbet mit Spumante 12,00
campari sorbet with spumante

FISCH
Fish

**Variation von gegrillten Edelfischen
(Loup de mer, Egli, Zander und Riesencrevette)** 45.00
an Safranschaum mit grünem Spargel und Tagliatelle
*Grilled filets of gourmet fishes (loup de mer, perch, pikeperch and crevettes) with
saffron sauce, green asparagus and noodles*

Gebratene Eglifilets an Mandelbutter
auf Blattspinat und Bröterli 39.00
Roasted european perches with almond butter, spinach and potatoes

Gebratenes Zanderfilet unter der Scamozza-Kruste
mit grünem Spargel und Kräuterrisotto 43.00
Pike-perch fillet with scamozza and green asparagus and risotto

Tranche vom Loup de mer an Tomatenschaum
mit Frühlingsgemüse, Erbsenpurée und Parisienne Kartoffeln 48.50
loup de mer with tomatosauce and spring-vegetable, peas and potatoes

Unser Châteaubriand ist weitherum bekannt und beliebt!

Châteaubriand ab 2 Personen 59.00/Person
200g pro Person, nach Ihrem Wunsch gebraten ab 4 Personen 55.00/Person
serviert mit Sauce Béarnaise und Gemüse
im ersten Gang mit Pommes Frites aus der Region
im zweiten Gang mit hausgemachtem Kartoffelgratin
*Chateaubriand 200g each, according to your taste served with béarnaise sauce
and vegetables- first service with french fries, second service with potato gratin*

Zweierlei vom Lamm (Geschmorte Schulter, rosa Karrée)
an Peperonigemüse, Babymais und Kartoffel-Lauchplätzchen.....46.00
Lamb shoulder and loin cut with pepper-vegetable, baby corn and potatoes-leek-patty

„Rhymühli-Töpfli“
Zarte Jungschweinefilets an kräftiger Rotweinsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle und Rübengemüse.....39.00
Filets of pork with redwine-sauce, home made Spätzle (regional pasta) and carottes

Original Wienerschnitzel wie vom Figlmüller (Kalb)
mit Wildpreiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
(auf Wunsch auch mit Pommes frites erhältlich)41.00
Original Wienerschnitzel with cucumber-potatoes salad (or French fries)

Brust und Schenkel von dem Perlhuhn an Cognacsauce
mit Zucchini-Gemüse und Tagliatelle 42.00
Breast an shank from Guinea fowl with courgette and noodles

Zartes Rindsfilet an kräftigem Thymianjus 200g. 62.00
mit Frühlingsgemüse und Tomatenrisotto
Tender filet of beef with spring-vegetable and tomato-risotto..... 300g. 73.00

Fleischherkunft

Rindfleisch:Australien (kann mit Hormonen behandelt sein)

Geflügel: Frankreich, Schweiz / Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Wild: Schweiz / Lamm: Irland, Schweiz