

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

Barbarie-Ente | Orange | Cashewkerne | Wirsing | Speck

Hummerbisque | Languste

Reh | Rotkohl | Maroni | Bretzelknödel

Käse | Senf | Dörrfrüchte

Schokolade | Apfel | Baumnuss | Birne

Menu komplett pro Person CHF 85.00

Vorspeise	CHF 18.00
Suppe	CHF 16.00
Hauptgang	CHF 45.00
Käse	CHF 12.00
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** mit Speck und Ei 14.50

mit gebratener Jakobsmuschel..... 22.50

Cesar`s salad with bacon and egg 14.50*Cesar`s salad with scallops* 22.50**SUPPEN**

Soups

Kürbiscremesuppe mit Mango und Jakobsmuschel 14.50*Pumkinsoupe with mango and scallop***Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe mit Traubenfilets** 13.00*Creamy regional white wine soup with grape***Steinpilzessenz mit Gemüseperlen und Wildpraline** 15.50*Porcini mushroom-soupe with vegetable and deer*

VORSPEISEN

Starter

Knackiger Feldsalat an Baumnuss-Dressing

Mit gehacktem Ei und Speckstreifen..... 18.50

*Lamp's lettuce with walnut-dressing, egg and bacon***Rindscarpaccio mit Wintertrüffel,**

gebackener Pastinake und Salatbouquet27.00

*beefcarpaccio with truffle, parsnip and salade***Sanft gegarter Schweinebauch**

Mit Krautsalat, Feige und Portwein.....23.50

*Pork belly with coleslaw, caward and port-wine***Thuna-Sashimi mit roter Beete,**

Speckchips, Linsensalat und Orange24.50

*Thunfish with beetroot, bacon, lenses and orange***VEGETARISCHE
GERICHTE**

Vegetarian

Crepé-Timbale gefüllt mit Wirsing

Und Waldpilzragout 27.50

*Crepe-timbale with savoy and mushrooms***Offener Kürbisraviolo mit Ziegenkäse,**

und Curryschaum..... 31.50

*open pumpkin-raviolo with goat cheese, savoy and curry***Gedämpfter Wildreis mit asiatischem Gemüsesud**

und geräuchertem Tofu 28.50

Wildrice with asia-vegetable and smoked tofu

...kleine Erfrischung
vor dem Hauptgang
refreshing sorbets

Rosmarinsorbet mit Bliss Perlwein 13,00
rosemary sorbet with spumante

FISCH
Fish

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

Gebratenes Eglifilet an Mandelbutter
Mit sautiertem Blattspinat und Kartoffeltaler 39.00
Roasted egli fillet with spinache and potatoe

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingschaum
Mit Wirsinggemüse, Speck und Parisienne-Kartoffeln 43.00
Pike-perch fillet with whitewine-sauce, savoy, bacon and potatoe

Gebratener Loup de Mer
mit Variation vom Kürbis und Kräuterrisotto 45.50
sea bass with pumpkin and herbs-risotto

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 hausgemachtem Kartoffelgratin
im zweiten Gang mit Pommes Frites aus der Region
*Chateaubriand 200g each, according to your taste served with béarnaise sauce
and vegetables- first service with potato gratin, second service with french fries*

Zweierlei Lamm (Hüfte und Schulter)
mit Bohnen-Cassoulet und Kartoffeltaler 46.00
lamb with beans and potatoe

„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 Keule vom Fasan
mit Champagne-Kraut und Bretzelknödel..... 43.50
Breast and leg from the pheasant with champagne-cabbage and dumpling

Zartes Rindsfilet an Portweinjus200g. 59.00
mit roter Beete, Schwarzwurzel und Trüffelrisotto
beeffilet with redwine-sauce, beetrout and truffle-risotto 300g. 66.00

Fleischherkunft

Rindfleisch: Australien (kann mit Hormonen behandelt sein)
Geflügel: Frankreich, Schweiz / Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz
Wild: Schweiz / Lamm: Irland, Schweiz
Reh und Hirsch: Schweiz