

## **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

mit

Matthias Mitmannsgruber  
Restaurantleiter

und

Daniel Knüppel  
Küchenchef



# Unser Gourmet-Festival Angebot

Confiertes Saiblingsfilet mit Tomatenvinaigrette, Avokadobällchen  
und Zitronenespuma

Seyval Blanc 2017, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

\*\*\*\*\*

Cremesuppe vom Hallauer Spargel mit Morchelschaum

Pinot Gris 2017, Weinstamm, Thayngen

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Marillensorbet

Bliss, Perlwein, Weinstamm, Thayngen

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Kalb (Rücken und Schulter)  
mit Scamorza, glasiertem Frühlingsgemüse und Kartoffeltaler

Cabernet Merlot 2015, Aagne Familie Gysel, Hallau

\*\*\*\*\*

Kirschtörtchen mit Tonkabohne verfeinert und karamellisiertem  
Bananen-Petersilienglacé

Midas Riesling-Silvaner Strohwein 2013, GVS Schachenmann, Schaffhausen

\*\*\*\*\*

<b>5 Gang Menü mit Weinbegleitung</b>	<b>CHF 105.00</b>
<b>4 Gang Menü mit Weinbegleitung</b>	<b>CHF 99.00</b>
<b>3 Gang Menü mit Weinbegleitung</b>	<b>CHF 92.00</b>

<b>5 Gang Menü ohne Weinbegleitung</b>	<b>CHF 84.00</b>
<b>4 Gang Menü ohne Weinbegleitung</b>	<b>CHF 78.00</b>
<b>3 Gang Menü ohne Weinbegleitung</b>	<b>CHF 72.00</b>

**SALATE**

Salads

**Knackige Blattsalate** an unserem beliebten Hausdressing serviert ..... 11.90*Seasonal green salad served with our homemade dressing***Gemischter Salat** an unserem beliebten Hausdressing serviert ..... 12.90*Mixed salad served with our homemade dressing*Klassischer **Cesar`s salad** mit Speck und Ei ..... 15.90

Mit gebratener Jakobsmuschel ..... 22.90

*Cesar`s salad with bacon and egg* ..... 15.90*Cesar`s salad with scallops* ..... 22.90**SUPPEN**

Soups

**Erbsenschaumsuppe**

Mit Garnelenbällchen und Wasabi..... 15.90

*pea soup with prawn balls and wasabi***Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe** ..... 13.90*Creamy regional white wine soup***Safranierte Fischconsommé**

Mit Edelfischen..... 16.90

*fish soup with saffron and fried fish*

## VORSPEISEN

Starter

### Mit Wacholder gebeizte Rindsschulter

Mit Gurken-Relish und Jakobsmuschel..... 23.90

*Cattle shoulder stained with juniper, cucumber relish and clams*

### Carpaccio vom Seeteufel

Mit Peperoni-Ingwervinaigrette und Kräutersalat..... 25.90

*monkfish carpaccio with paprika ginger vinaigrette and wild herb salad*

### Warme Scheiben von der Kalbsbrust

Mit Bergkäseravioli, Birnen und Baumüssen..... 24.90

*Soft-cooked veal breast with cheese ravioli, pear and walnuts*

### Mille Feuille von der Strauchtomate

Mit Artischocken, Zitronenespuma und Belper Knolle ..... 19.90

*Mille feuille from the tomato with artichoke, lemon foam and local cheese*

## VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian

### Hausgemachte Tagliatelle

Mit Erbsen, Tomate, Morcheln und Belper Knolle ..... 33.90

*Tagliatelle with peas, tomato, morels and local cheese*

### Marinierter Quinoa mit Frühlingsgemüse,

Rucola und gebackenem Lauch..... 28.90

*Marinated quinoa with spring vegetables, arugula and baked leeks*

### Brezelknödel mit Kräutersaitlingen,

Tomate und grünem Spargel ..... 30.90

*Pretzel dumplings with mushrooms, tomato and green asparagus*

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

## FISCH

Fish

### Variation von gebratenen Edelfischen

#### (Kabeljau, Felchen, Zander und Riesengarnele)

An Safranschaum mit grünem Spargel und Tagliatelle ..... 45.90

*Grilled fillets of fine fish with (codfish, whitefish filet, pikeperch and king prawn) with Saffron sauce, green asparagus and noodles*

### Gebratenes Felchenfilet „Grenobler Art“

Mit Frühlingsgemüse und Schlosskartoffeln..... 39.90

*Whitefish fillet with butter, capers, parsley, spring vegetables and potatoes*

### Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste

Mit glacierten Kefen und Chorizo-Risotto ..... 44.90

*Pike perch fillet under the herbal crust with sugar peas and chorizo risotto*

### Gebratener Kabeljau an Safransud

Mit Frühlingsgemüse, Rucola und Quinoa ..... 43.90

*Codfish with saffron sauce, spring vegetable and quinoa*

## **Unser Châteaubriand ist weitherum bekannt und beliebt!**

**Châteaubriand** .....ab 2 Personen 59.90/Person  
.....ab 4 Personen 55.90/Person

200g pro Person, nach Ihrem Wunsch gebraten

**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*

### **Gebratenes Lammierstück unter der Baumnußkruste**

Mit Peperonigemüse und Kartoffeltalern ..... 48.90

*Roasted rack of lamb under the walnut crust with paprika and potato taler*

### **„Rhymühli-Töpfli“**

Zarte Jungschweinefilets an kräftiger Rotweinsauce

Serviert mit hausgemachten Spätzle und Rübengemüse ..... 39.90

*Fillets of pork with red wine-sauce, home made Spätzle (regional pasta) and carrots*

**Kalbs-Cordonbleu**..... 46.90

Gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse von „Leo Dörig“,

Mit Wildpreiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

(Auf Wunsch auch mit Pommes Frites)

*Veal cutlets filled with boiled ham, cheese and covered in breadcrumbs*

*With cucumber-potatoes salad (or French fries)*

### **Zweierlei von der Bresse-Poularde (Brust und Keule) an Kaffeejus**

Mit Rhabarber, Selleriepüree und glacierten Rüben .....45.90

*French chicken breast with coffee sauce with rhubarb celery puree and carrots*

**Duett von Rind und Kalb (Rindsschulter und Kalbsrücken)** ..... 52.90

Mit grünem Spargel, Morcheln und Tagliatelle

*Beef shoulder and veal back with green asparagus, morels. and noodles*

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren Mitarbeitern.

### **Fleischherkunft**

Rindfleisch: .Australien (kann mit Hormonen behandelt sein)

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Wild: Schweiz / Österreich

Lamm: Irland, Schweiz

Fisch: Schweiz, Frankreich, Deutschland, Estland