

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-Menu

Rosa gebratene Taubenbrust mit Pfifferlingen, Sellerie
und Brokkoli

Rosalie Côtes de Provence rosé

Erdbeer-Peperoni-Gazpacho mit Szechuanpfeffer
und Pancetta

Seyal Blanc, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Hausgemachtes Brombeersorbet

Bliss, Perlwein, Weinstamm, Thayngen

Gebratener Loup de Mer auf Auberginenmousline
mit glaciertem Gemüse und Safranlinguine

Finado Pinot Blanc DOC, Kellerei Andrian, Südtirol

Pistazientörtli mit Waldmeisterglace und Waldbeeren

Hedinger Dessertwein Pinot Noir, Weingut Hedinger, Wilchingen

5 Gang Menü mit Weinbegleitung	CHF 109.90
4 Gang Menü mit Weinbegleitung	CHF 103.90
3 Gang Menü mit Weinbegleitung	CHF 93.90

5 Gang Menü ohne Weinbegleitung	CHF 89.90
4 Gang Menü ohne Weinbegleitung	CHF 82.90
3 Gang Menü ohne Weinbegleitung	CHF 78.90

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

Exotische Tomatensuppe

Mit gebratener Langustine und getrockneten Oliven 17.90

*exotic tomato soup with crawfish and olives***Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe** 13.90*Creamy regional white wine soup***Kräftige Rindsconsommé**

Mit Pfifferlingravioli 16.90

Beef consommé with chanterelle ravioli

VORSPEISEN

Starter

Rindscarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen,

Ruccola und Zwiebelchutney 23.90

Beef carpaccio with fried chanterelles, arugula and onion chutney

Lauwarmer Pulpo

Mit Panzanella (italienischer Brotsalat) und Petersilie 25.90

lukewarm pulpo with panzanella (Italian bread salad) and parsley

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen,

Eingelegtem Gemüse und Mangovinaigrette 24.90

Salad leaves with fried jumbo prawns, pickled vegetables and mango

Sommerlicher Linsensalat mit Avokadobällchen,

Geröstete Nüsse, Oliven und Koriander 19.90

Summery lentil salad with avocado balls roasted nuts, olives and cilantro

Schwarzes Risotto mit gebratenen Pfifferlingen,

Grünem Spargel und Weissweinschaum 34.90

Black risotto with fried chanterelles, Green asparagus and white wine sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian

Safranierte Polenta mit Blumenkohlmoussline,

Glaciertem Gemüse und Steinpilzschaum 30.90

Saffron polenta with cauliflower mousseline, glazed vegetables and porcini mushroom sauce

Mediterrane Gemüseravioli mit getrockneten Tomaten,

Grünem Spargel und Büffelmozzarella 32.90

Mediterranean vegetable ravioli with dried tomatoes, green asparagus and buffalo mozzarella

FISCH
Fish

Variation von gebratenen Edelfischen

(Loup de Mer, Saibling, Zander und Riesengarnele)

An Safranschaum mit grünem Spargel und Tagliatelle 43.90

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

Offene Lasagne vom Saibling mit Weissweinschaum

Mit sautiertem Spinat und confierten Kirschtomaten..... 41.90

*Open lasagne from char with white wine sauce with sauteed spinach and
confused cherry tomatoes*

Gebratenes Zanderfilet unter der Olivenkruste

Mit geschmortem Fenchel und Venere Reis..... 44.90

Fried zander fillet under the olive crust with stewed fennel and venere rice

Gebratene Tranche vom Loup de Mer an Weissweinschaum

Mit Blumenkohlmoussline, Brokkoli und Safran-Polenta 45.90

*Fried portion of Loup de Mer on white wine sauce
With cauliflower mousseline, broccoli and saffron polenta*

Unser Châteaubriand ist weitherum bekannt und beliebt!

Châteaubriandab 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

Gebratene Lammhüfte unter der Auberginenkruste

Mit Brokkoli und mediterranem Risotto 45.90

Roasted lamb hip under the eggplant crust with broccoli and Mediterranean risotto

„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)

Lackierte Barbarieentenbrust an Estragonjus

Mit glaciertem Gemüse und Sesamnudeln.....40.90

Painted duck breast on tarragon jus with glazed vegetables and sesame noodles

Duett vom Kalb (Filet und Schulter) 54.90

Mit sommerlichem Gemüse, Schalotten und Kartoffelkrusteln

Duet of veal (fillet and shoulder) with summer vegetables, shallots and potato crusts

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