

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

Marinierter Heilbutt mit geräuchertem Sesam, Kardamom-Rüben
und mariniertem Thaispargel

Pinot blanc, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Velouté von der Erbse mit Buttermilch,
kaltgeräuchertem Saibling und Minze

Petit Arvine, Cordonier & Lamon, Wallis

Zweierlei vom Kalb
(Kalbskopfbäggli und Rücken)
mit Fava- und Borlotti Bohnen, Selleriepüree und Tagliarini

Valpolicella Ripasso Classico, Domino Vieti, Veneto

Parmesancreme mit Feigensenf
und Birnenbrot

Midas Strohwein, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Frischkäsetarte mit confierter Ananas,
Pina Coladaglace und Haferflockencroquant

Bliss Perlwein, Weinstamm, Thayngen

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| 5 Gang Menü mit Weinbegleitung | CHF 119.90 |
| 4 Gang Menü mit Weinbegleitung | CHF 113.90 |
| 3 Gang Menü mit Weinbegleitung | CHF 103.90 |

| | |
|--|------------------|
| 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 gebratenen Jakobsmuscheln 22.90

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

Soups

Ochsenschwanz-Consommé

Mit hausgemachtem Ravioli und Gemüseperlen 15.90

*Oxtail soup with homemade ravioli and vegetable pearls***Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe** 13.90*Creamy regional white wine soup***Milde Curry-Lauchcremesuppe**

Mit im Tempurateig gebackenem Thaispargel 11.90

Mild curry and leek soup with thai-asparagus baked in tempura batter

VORSPEISEN

Starter

Tranchen vom Luma Entrecôte

Mit gebackenem Zuckermais-Wasabi Stick, marinierten Radieschen
und Estragon-Vinaigrette..... 22.90

Slices of luma entrecote with baked sweet corn wasabi stick, marinated radishes

And tarragon vinaigrette

Tatar von der Strauchtomate mit zweierlei vom Champignon

Mit gebratenem Brioche und mariniertem Frisséesalat..... 18.90

Tatar from the tomato with two types of mushroom

With fried brioche and marinated frisée salad

VEGETARISCHE

GERICHTE

Vegetarian dishes

Geschmorter Sellerie mit Blattspinat

Unter der Zitronenpinienkernkruste

Mit Radieschen und Kartoffelperlen 29.90

Braised celery with spinach leaves under the lemon lime crust

With radishes and potato pearls

Offener Raviolo von der Strauchtomate

Mit Artischocken und Austernsaitlingen..... 31.90

Open raviolo from the tomato with artichokes and oyster seedlings

FISCH

Fish

Gebratener Zander unter der Zitronen-Pinienkernkruste

Mit Blumenkohl, rote Beete und gebratenem Briocheknödel..... 45.90

Fried pikeperch under the lemon and pine nut crust

With cauliflower, beetroot and fried brioche dumplings

Confiertes Seesaibling mit gebratener Tiefseegarnele

An Hummerschaum mit confierten Kirschtomaten, Kefen

und La Ratte Kartoffeln..... 47.90

Confined char with fried deep-sea shrimp

Loyster foam with confectioned cherry tomatoes, sugar pods

And La Ratte potatoes

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

FLEISCH
Meat

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

„Rhymühli-Töpfli“

Zarte Jungschweinefilets an kräftiger Rotweinsauce

Serviert mit hausgemachten Spätzle und Rübengemüse 40.90

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb..... 43.60

Mit Wildpreiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

(Auf Wunsch auch mit Pommes Frites)

Original Wiener schnitzel

With cucumber-potatoes salad (or French fries)

Duett vom Lamm (Schulter und Nierstück)

Mit glaciertem Frühlingsgemüse und Parmesantalern.....46.90

Duett of the lamb (shoulder and entrecote) with glazed spring vegetables and parmesan dumplings

Zartes Rindsfilet unter der Kräuterkruste.....200g. 59.50

Mit hausgemachtem Frischkäseravioli, Silberzwiebeln,

Maiscreme, sautiertem Brokkoli und Radieschen300g. 64.50

Tender beef fillet with homemade fresh cheese ravioli, silver onions,

Corn cream, sautéed broccoli and radishes

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, Kanada