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

SALATE
Salads

Knackige Blattsalate an unserem beliebten Hausdressing serviert 11.90
Seasonal green 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

Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe 12.90
Creamy regional white wine soup

Milde Curry-Lauchcremesuppe
Mit gebackenem Garnelenbällchen 14.90
Mild curry and leek soup with baked shrimp ball

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

VORSPEISEN
Starter

Tranchen vom Luma Entrecôte
Mit gebackenem Zuckermais-Wasabi Stick, marinierten Radieschen
und Estragon-Vinaigrette 19.90
Slicess of luma entrecote with baked sweet corn wasabi stick, marinated radishes
And tarragon vinaigrette

Lauwarmer Pulpo
Mit Panzanella (italienischer Brotsalat) und Petersilie 21.90
lukewarm pulpo with panzanella (Italian bread salad) and parsley

VEGETARISCHE GERICHTE
Vegetarian dishes

Hausgemachte Tagliarini mit Spargel,
sautierten Morcheln und Rucola 32.90
Homemade tagliarini with asparagus,
sauteed morels and arugula

FISCH
Fish

Gebratener Zander unter der Zitronen-Pinienkernkruste
Mit grünem Spargel, rote Beete und gebratenem Briocheknödel 45.90
Fried pikeperch under the lemon and pine nut crust
With asparagus, beetroot and fried brioche dumplings

Gebratene Riesengarnelen
Mit Tagliarini, Basilikumpesto und Kirschtomaten 41.90
Fried king prawns
With tagliarini, basil pesto and cherry tomatoes

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

FLEISCH
Meat

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

„Rhymühli-Teller“
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 und Pommes Frites
Original Wiener schnitzel
With French fries

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

Unsere Desserts

Coupe Romanoff
(marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm)
Strawberries with cream and vanilla ice cream
14.50 CHF

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace, Vanillesauce
Und Schlagrahm
Homemade apple strudel with vanilla ice cream, vanilla sauce and
Cream
12.90 CHF

Birnensorbet im Glas serviert mit Williams verfeinert
Homemade sorbet of pears with local schnapps
13.90 CHF

Trio von hausgemachten Sorbets mit Früchten
Three kinds of homemade sorbets with fruits
18.90 CHF

Eingelegter Ingwer mit Joghurtglace und Whiskey verfeinert
Marinated ginger with vanilla ice cream and whiskey
14.90 CHF