

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

Thuna Sashimi mit mariniertem Fenchel, Orange und Wildkrautsalat

Grivò 2018, Pinot Grigio, Volpe Pasini, Friaul

Spinatcrèmesuppe mit Ananas-Kokosnuss-Espuma
und gebratener Langustine

Eleganza Riesling-Sylvaner 2018, Trotte Löhningen

Rosmarinsorbet im Tomaten-Gel

Riesling-Sylvaner extra dry, Weingut Florin, Stein am Rhein

Swiss Alpine Lachs mit Zitrusfrucht-Crumble,
grilliertem Gemüse und Avokado-Risotto

Rosé Sélection 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Zweierlei vom Sesam (Pudding und Glace)
mit Schokoladenerde und eingelegten Zwetschgen

Eclat, 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

Essenz von der Strauchtomate

Mit confierten Tomaten und Avokadobällchen 15.90

Essence from the vine tomato with confit tomatoes and avocado ball

Schaffhauser RieslingxSylvanersuppe 13.90

Creamy regional white wine soup

VORSPEISEN

Starter

Hausgebeizter Eismersaibling vom Kundelfingerhof

Mit einer Gurken-Mango Kaltschale und Avokadosalat..... 17.90

Home-pickled Arctic char from the Kundelfingerhof with a cucumber-mango cold bowl and Avocado salad

Tatar vom heimischen Rind mit Eigelbcreme,

sautierten Pfifferlingen, Wildkrautsalat und Belperknolle 20.90

Beef tartare with egg yolk cream, sautéed chanterelles, salade and "Belper Knolle" (local cheese)

Vitello Tonnato „umgekehrt"

Dünne Scheiben vom rohen Thuna mit Rostbeef, Thunaschaum

und Crème Fraîche..... 18.90

Vitello Tonnato "vice versa"

Thin slices of raw tuna with grilled beef, tuna foam and crème fraîche

VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarian dishes

Geschmolzener Taleggio mit Honig verfeinert

auf mediterranem Gemüse, Pinienkernvinaigrette und Basilikumgrauen 34.50

Melted Taleggio refined with honey

With Mediterranean vegetables pine nut vinaigrette and basil barley

Lauwarmer Gnocchisalat

Mit Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum..... 32.90

Lukewarm gnocchi salad with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

FISCH

Fish

Gebratene Tranche vom Zanderfilet an Safranschaum

Mit geschmortem Fenchel und Tomatenrisotto 40.90

Fried tranche of pikeperch fillet on saffron foam

With braised fennel and tomato risotto

Variation von gebratenen Edelfischen

(Zander, Felchen, Swiss Alpine Lachs und Riesencrevette)..... 42.50

an Safranschaum mit sommerlichem Gemüse und Tagliatelle

Grilled filets of gourmet fishes (Pikeperch, whitefish, Swiss Alpine salmon and giant prawn)

With saffron foam with summer vegetables and noodles

Gebratenes Felchenfilet unter der Kräuterkruste

Mit sautiertem Blattspinat und Kartoffeltalern..... 38.90

Fried whitefish fillet under the herb crust

With sautéed spinach and potato thalers

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-Töpfl“

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)45.50

Mit confierter Peperoni, Erbsenpüree und Kartoffeltalern

Duet of Lamb (shoulder and kidney piece) with confit hot peppers, pea puree and potato thalers

Glacierte Maispoulardenbrust an Portweinjus36.90

Mit geschmortem Fenchel-Tomatengemüse und Ricotta-Basilikumravioli

Glazed corn poulard with red wine jus

With braised fennel and tomato vegetables and ricotta basil ravioli

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

Fleischherkunft

Rindfleisch: Irland/Australien (kann mit Hormonen behandelt sein)

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Wild: Schweiz / Österreich

Lamm: Irland

Fisch: Schweiz, Frankreich, Deutschland, Estland, Kanada