

Reiseziel Genuss



Liebe Gäste

Wohin führt Ihre Reise, wenn Sie bei uns am Ziel sind?
An den Rhein. In die Idylle am Wasser. An einen Ort voller
Ruhe und Entspannung. Kulinarisch erwartet Sie hier auf jeden
Fall eine Tour des Geschmacks.

Unsere Karte bietet Ihnen bewährte Speisen des Hauses,
die unsere Stammgäste nicht missen möchten. Gleichzeitig
finden Sie je nach Saison eine Auswahl an neuen Gerichten der
fein-bürgerlichen Küche. Sie zeigen, dass wir uns stetig
weiterentwickeln, neue Geschmackserlebnisse mit Ihnen teilen
und unsere Kreativität ausleben möchten. Wir setzen auf die
bewährten Produkte aus der Region. Auf erstklassigen Fisch
und bestes Fleisch, Gemüse, Eier, Getreideprodukte und vieles
mehr. Von Lieferanten unseres Vertrauens sorgfältig
ausgesucht.

Starten Sie Ihre kulinarische Reise mit viel Neugier auf unsere
Vorspeisen, entdecken Sie unser aktuelles Gourmet-Menu,
machen Sie einen Abstecher zu den hausgemachten Desserts
und lassen Sie sich von den besten Weinen begleiten, die wir
gerne mit Ihnen persönlich aussuchen. Es lohnt zudem immer
ein Blick auf unsere Tafel mit den Tagesempfehlungen.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und wünschen einen
genussvollen Aufenthalt.

Ihr Markus Hempel
Gastgeber

Matthias Mitmannsgruber
Restaurantleiter

und
Lars Hettich
Küchenchef

Heute Ihre Wahl

MENU I

38.50 CHF

Sommerlicher Blattsalat

An Himbeerdressing mit Beeren und Früchten

Rosa gebratenes Lammkarree

An Burgunderjus mit zweierlei Blumenkohl
Und hausgemachten Kartoffelkrusteln

MENU II

36.50 CHF

Sommerlicher Blattsalat

An Himbeerdressing mit Beeren und Früchten

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinschaum
mit Ratatouille und Tagliatelle

MENU III

30.50 CHF

An **Sommerlicher Blattsalat**

An Himbeerdressing mit Beeren und Früchten

Zucchini im Filoteig

Mit Wallnüssen und knackigem Spinatsalat

Tagessuppe

Büisinger Riesling-Silvaner-Suppe mit Brotcouton
11,90 CHF

TAGESDESSERT

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Vanille Glace
Und Schlagrahm
6.00 CHF

Zweierlei Sorbet (Rhabarber und Himbeere)
Mit Früchten und Crumble
5.50 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren Mitarbeitern.

Festival MENU

Variation von der Avokado

mit Saibling vom Kundelfingerhof und eingelegten Radieschen

Stadt Schaffhauser Heerenberg Chardonnay 2019, Weinkeller, Schaffhausen



Melonen-Tomatenkaltschale mit gebackenem Feta

Sauvignon Blanc 2020 Magnum, Aagne Familie Gysel, Hallau



Confierter Zander an brauner Butter

mit Erbsen und Pommes Maxime

Rosé Pinot Noir Sélection AOC 2019, GVS Weinkellerei, Schaffhausen



Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Kalbshaxe)

an Gremolata mit zweierlei Kabis und Rahm-Polenta

Alte Rebe 2019, Rimuss und Strada, Hallau



„Wald und Wiese“

Waldmeister, Tanne, Rhabarber, Himbeeren und Erde Eclat, Weinstamm, Thayngen

Menu mit Weinbegleitung

5-Gang: CHF 119.-

4-Gang: CHF 113.-

3-Gang: CHF 103.-

Menu ohne Weinbegleitung

5-Gang: CHF 89.-

4-Gang: CHF 82.-

3-Gang: CHF 78.-

Klassiker

Knackige Blattsalate

an unserem beliebten Hausdressing serviert
11.90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grill-Gemüse

an unserem beliebten Hausdressing serviert
13.90 CHF

Klassischer Cesar`s salat mit Speck und Ei

15.90 CHF

„Rhymühli-Töpfli“

Zartes Jungschweinefilet an kräftiger Rotweinsauce
Mit zweierlei Rübengemüse und hausgemachten Spätzle
40.90 CHF

Kalbs-Cordonbleu

gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse mit
Speckbohnen und Bratkartoffeln
46.00

Variation von gebratenen Edelfischen

(Forelle, Seeteufel, Zander und Riesengarnele)
an Safranschaum mit grünem Spargel und Tagliatelle
42.90 CHF

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum

mit sautiertem Blattspinat, Kirschtomaten und Sepia-Risotto
40.90 CHF

Spaghetti aglio, olio e peperoncini

Nudeln mit confierten Knoblauch, Chili und Petersilie
26.90 CHF

Lauwarmer Gnocchisalat

mit Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum
29.90

Châteaubriand

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

ab 2 Personen

59.90 CHF pro Person

ab 4 Personen

55.90 CHF pro Person