

# 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

Marco Conrad  
Restaurantleiter

und  
Lars Hettich  
Küchenchef

# Wild und Wein Menu

**Carpaccio vom gebeiztem Hirschentrecote**  
mit gebratenen Waldpilzen und schwarzen Baumüssen

Graf von Spiegelberg Federweiss AOC, Rimuss und Strada,  
Hallau  
oder  
Neno 2019, Vina Somoza, Valdeorras



**Rosa gebratene Taubenbrust an Traubenjus**  
mit Waldstaude, rote Beete und Rosenkohlblätter

Muscaris 2019, Weingut Stoll, Osterfingen  
oder  
Via XVII 2019, Vina Somoza, Valdeorras



**Zweierlei vom heimischen Reh**  
Mit Kardamom-Karotten, Schwarzwurzel und Kartoffelrösti

Malbec AOC 2017, Weinstamm, Thayngen  
oder  
Meryos Reserva 2017, Finca Meryos, Ribera del Duero



**Variation vom Kürbis und Avokado**  
(Glace, Knusperschnitte, Erde und Espuma)

Grand Vin Mousseux Rosé, Hedinger Weingut & Kellerei,  
Wilchingen  
oder  
Dulce 2020, Ramon Ramos, Toro

## **Menu mit Weinbegleitung**

4-Gang: CHF 125.-  
3-Gang: CHF 105.-

## **Menu ohne Weinbegleitung**

4-Gang: CHF 98.-  
3-Gang: CHF 78.-

# Heute Ihre Wahl

## MENU I

38.50 CHF

### Nüsslisalat an Baumnussdressing

Mit gratiniertem Ziegenkäse und Nüssen

\*\*\*\*\*

### Gebratenes Hirschschnitzel an Preiselbeersauce

Mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

## MENU II

36.50 CHF

### Nüsslisalat an Baumnussdressing

Mit gratiniertem Ziegenkäse und Nüssen

\*\*\*\*\*

### Tranche von der Lachsforelle an Maronikruste

Mit Schwarzwurzel und Weissweinsrisotto

## MENU III

30.50 CHF

### Nüsslisalat an Baumnussdressing

Mit gratiniertem Ziegenkäse und Nüssen

\*\*\*\*\*

### Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern

Und hausgemachten Tagliatelle

### Tagessuppe

Exotische Kürbissuppe mit Amarettistreusel

11,90 CHF

## TAGESDESSERT

### Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm

7.50 CHF

### Hausgemachtes Birnenragout

Mit Caramelglace

7,50 CHF

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

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

# Klassiker

## SALATE

### **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**

## FLEISCH

### **„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 CHF**

## FISCH

### **Variation von gebratenen Edelfischen**

(Lachsforelle, Seeteufel, Zander und Riesengarnele)  
an Safranschaum mit Blattspinat, Kirschtomaten und Tagliatelle  
**42.90 CHF**

### **Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum**

Mit Honig-Hokaidokürbis und Sepia-Risotto  
**40.90 CHF**

## PASTA

### **Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter**

Mit gebratenen Pfifferlingen und Peperonata  
**29.90 CHF**

### **Lauwarmer Gnocchisalat**

mit Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum  
**28.90 CHF**

## EMPFEHLUNG

### **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**