

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

Unser Gourmet Menu

Crème Brûlée von der Gänseleber
mit Zwetschgen-Chutney, Passionsfrucht und Icebock-Brioche

Biere: Simmentaler Mango Mountain Wheat Ale
oder
Schneider Weisse Aventinus Icebock



Tranche vom Kabeljau mit Weissbier-Risotto
an Safranschaum

Biere: Falken "Das Weizen"
oder
Duvel Blond



Zweierlei vom Lamm
(Keule und Rücken unter der Malz- Korn-Kruste)
mit Pfälzerpüree, Petersilienwurzel und Kartoffeltaler

Biere: Nordhaus Whisky Vanilla Porter
oder
St.Bernardus Apteibier Prior 8



Variation von der Schokolade
Weisses Schokoladen-Malz-Mousse, Schokoladen-Guinness-
Küchlein, Erde und Himbeer-Lambic-Gelee

Biere: Schützengarten Swiss Stout
oder
Lindemanns Framboise

Menu mit Bierbegleitung

4-Gang: CHF 135.-
3-Gang: CHF 110.-

Menu ohne Bierbegleitung

4-Gang: CHF 98.-
3-Gang: CHF 85.-

Heute Ihre Wahl

MENU I

38.50 CHF

Salat vom Jungspinat

An Petersiliendressing und karamelierten Nüssen

Geschmorte Schweinsschulterbraten an Biersauce

Mit Petersilienwurzel, Pfälzerpüree und Herzoginkartoffeln

MENU II

36.50 CHF

Salat vom Jungspinat

An Petersiliendressing und karamelierten Nüssen

Gebratene Eglifilets an Mandelbutter

Mit sautiertem Blattspinat und Bröterli

MENU III

30.50 CHF

Salat vom Jungspinat

An Petersiliendressing und karamelierten Nüssen

Bulgur-Bowle mit Fetakäse,

Tomaten, Kimchi, Grillgemüse und Ruccola

Büsingер Riesling-Silvanersuppe

Mit Brotcroutons und Sahnehaube

11,90 CHF

TAGESDESSERT

Eingelegter Ingwer

Mit hausgemachtem Vanilleglace und Whiskey

8.50 CHF

Vanille Crème Brûlée

Mit Sauerrahmglace

10,50 CHF

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

Klassiker

SALATE

Salat vom Jungspinat

An Petersiliendressing und karamelierten Nüssen
12,90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grill-Gemüse

an unserem beliebten Hausdressing serviert
13.90 CHF

Nüsslisalat an Kartoffeldressing mit Speck und Ei
13.50 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

Gebratene Riesengarnelen

Mit hausgemachten Sarmorzza-Ravioli, geschmolzenen Tomaten
Und Kräutersaitlingen
42.90 CHF

Eismeersaibling vom Kundelfingerhof

Mit sautiertem Blattspinat, geschmolzenen Tomaten
Und Safranrisotto
48.50 CHF

PASTA

Mediterrane Gemüselasagne an Basilikumschaum

Mit Spinatsalat und Pinienkernen
32.90 CHF

Petersilienrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen

Und Portweinfeigen
29.90 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