

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 Wild & Wein Menu

Zweierlei vom Wildschwein

An Schwarzwurzel-Salat und Preiselbeerdressing

Pinot Gris Auslese 2021, Florin Weine, Stein am Rhein

oder

Weissburgunder Ried Eckberg 2020, Lackner Tinnacher,
Steiermark

Gebratene Wachtelbrust an Estragon

Mit weisser Schokolade und Pfälzer

Cuvee Loninga 2019, Trotte Löhningen, Löhningen

oder

Riesling Mordthal, 1. Lage 2021, Weinberghof Fritsch, Wagram

Zarter Hirschrücken im Olivenmantel

Mit Lauch, Kürbis und Kartoffelstrudel

Rhpasso 2019, GVS Schachenmann, Schaffhausen

oder

Blaufränkisch Eisenberg Reserve Diabas 2015, Jalits,
Burgenland

Birne Helene 2.0.

Strada Millesime Rose Dry 2021, Strada Weinkellerei, Hallau

oder

Muskat Ottonel Spätlese 2019, Wagenristl, Leithaberg

**Menu pro Person
Mit Wein:**

4-Gang: CHF 125.-
3-Gang: CHF 103.-

**Menu pro Person
ohne Wein:**

4-Gang: CHF 98,-
3-Gang: CHF 83,-

Heute Ihre Wahl

MENU I

42.50 CHF

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig

Mit Baumnüssen und Nüsslisalat

Geschmortes Hirschbäggli an Bratenjus

Mit Rosenkohl, Preiselbeeren und Spätzle

MENU II

39.50 CHF

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig

Mit Baumnüssen und Nüsslisalat

Rotbarschfilet an Weissweinschaum

Mit Blattspinat und Süsskartoffel-Gnocchi

MENU III

34.50 CHF

Gebackener Ziegenkäse im Brickteig

Mit Baumnüssen und Nüsslisalat

Steinpilzravioli

Mit gebratenen Waldpilzen und Weissweinschaum

Karotten-Ingwersuppe

Mit Croutons

11,90 CHF

TAGESDESSERT

Schokoladen-Brownie

Mit Vanilleglace

8.50 CHF

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

Mit Früchten

8,50 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 karamellisierten 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 Scamorza-Ravioli, geschmolzenen Tomaten Und Eierschwämmli 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
	Weissweinsrisotto mit gebratenen Eierschwämmli Und Ruccola 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