

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 Gans Menu

Pikanter Kürbissalat
Mit Wildschweinschinken

Wein: Eleganza Riesling-Silvaner 2021
Trotte Löhningen, Löhningen

Gänsesuppe
Mit knusprigem Speckbrot

Wein: Muscaris 2018
Weingut Stoll, Osterfingen

Klassisch zubereitete Martini-Gans
An kräftiger Jus, Apfel-Rotkohl und Bretzelknödel

Wein: Aagne vom Schopf 2019
Cabernet-Merlot
Gysel Weine, Hallau

Birne Helene 2.0.

Wein: Strada Millesime Rose Dry 2021
Strada Weinkellerei, Hallau

Menu pro Person
Mit Wein:

3-Gang: CHF 109.-
4-Gang: CHF 125.-

Menu pro Person
ohne Wein:

3-Gang: CHF 79,-
4-Gang: CHF 89.-

Heute Ihre Wahl

MENU I

42.50 CHF

Schwarzwurzelsalat mit roten Linsen

An Honig-Senf-Dressing

Geschmorte Hirschbäckli

Mit Apfel-Rotkohl und Kürbis-Gnocchi

MENU II

39.50 CHF

Schwarzwurzelsalat mit roten Linsen

An Honig-Senf-Dressing

Gebratene Forellenfilets an Weissweinschaum

Mit Rahm-Wirsing und Bröterli

MENU III

34.50 CHF

Schwarzwurzelsalat mit roten Linsen

An Honig-Senf-Dressing

Randenravioli an Meerrettich-Rahmsauce

Mit gebratenen Kräuterseitlingen

Hirsch-Consommé mit Flädle

Und Gemüse-Brunoise

11,90 CHF

TAGESDESSERT

Zitronenmousse

Mit Sauerrahmglace und Orangenfilets

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

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
ab 4 Personen

59.90 CHF pro Person
55.90 CHF pro Person

PASTA

Mediterrane Gemüselasagne an Basilikumschaum

Mit Spinatsalat und Pinienkernen
32.90 CHF

Weissweinrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen

Und frittierter Petersilie
29.90 CHF

FISCH

Gebratene Riesengarnelen

Mit hausgemachten Scamorza-Ravioli, geschmolzenen Tomaten Und Kräuterseitlingen
42.90 CHF

Eismeersaibling vom Kundelfingerhof

Mit sautiertem Blattspinat, geschmolzenen Tomaten Und Safranrisotto
48.50 CHF

FLEISCH

Kalbs-Cordonbleu

gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
46.00 CHF

„Rhymühli-Töpfli“

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

SALATE

Original Cesar Salat

An Parmesandressing und gebratenen Jakobsmuscheln
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