

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

Lars Hettich
Küchenchef

und
Das Rheinmühle-Team

Unser Gourmetmenü

Tatar von der roten Rande

Mit Avokado-Cremé, gebackenem Eigelb und Crostini

Wein: Eleganza Riesling-Silvaner 2021
Trotte Löhningen, Löhningen

Frischer Wintertrüffel mit Tagliarini

Und Weissweinschaum

Wein: Seyval Blanc 2019
GVS Schachenmann, Schaffhausen

Zartes Rindsfilet an Portweinjus

Mit winterlichem Gemüse und Kartoffeltaler

Wein: Charmeur 2019
Cabernet Dorsa
Weinkeller.sh, Schaffhausen

Baumnuß-Brownie an Sauerrahmglacé

Und eingelegter Birne

Wein: Recioto di Soave 2017
Garganega
Monte Tondo, Italien

Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar

Menu pro Person Mit Wein:

3-Gang: CHF 95.-
4-Gang: CHF 115.-

Menu pro Person ohne Wein:

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

Heute Ihre Wahl

MENU I

42.50 CHF

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Mit Mozzarella

Gebratene Luma-Pouletkeule

An Rosmarinjus mit Ratatouille und Kartoffeln

MENU II

39.50 CHF

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Mit Mozzarella

Gebratenes Saiblingsfilet an Safranschaum

Mit Rahmwürsling und Tagliatelle

MENU III

34.50 CHF

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Mit Mozzarella

Bergkäse-Gnocchi mit Röstzwiebeln

Und mediterrane Gemüsepfanne

Büsingер Riesling-Silvaner-Suppe mit Brotcroutons
11,90 CHF

TAGESDESSERT

Schokoladenschnitte mit eingelegter Birne

Und Sauerrahmglacé

12,50 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

EMPFEBLUNG

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

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum

Mit sautiertem Blattspinat, geschmolzenen Tomaten Und Safranrisotto
45.50 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 mit gebratenen Jakobsmuscheln
19,90 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