

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 Festival-Menü

Caipirinha- Swiss- Alpine-Lachs
An Nüsslicreme und eingelegtem Rettich

Wein: Blanc de Noir 2022
Weingut Christen, Wilchingen

Essenz von der Strauchtomate
Mit Basilikumperlen

Wein: Seyval Blanc 2021
Trotte Löhningen

Kabeljau unter Kokos-Korianderkruste
Mit Kartoffelespuma

Wein: Nummer 9 Weiss 2019
WeinSTAMM, Thayngen

Zweierlei vom Rind (Bäckchen und Filet)
An Blauburgunderjus mit gebratenen Spargeln
Und Rahm-Polenta

Wein: Steiner Edition Pinot Noir Réserve 2019
GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Rhabarber-Törtchen
Mit Safran-Pistazienglacé und Erdbeermousse

Wein: SchaffhauserEisArt 2019
Weinkeller.sh, Schaffhausen

Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar

**Menu pro Person
Mit Wein:**

4-Gang: CHF 105.-
5-Gang: CHF 119.-

**Menu pro Person
ohne Wein:**

4-Gang: CHF 82,-
5-Gang: CHF 95.-

Heute Ihre Wahl

MENU I

40.50 CHF

Cesar Salad mit Speck und Ei

An Cesardressing und Parmesan

Kalbsschulterbraten

An einer kräftigen Rotweinjus mit Rübngemüse
und Kartoffelgratin

MENU II

38.50 CHF

Cesar Salad mit Speck und Ei

An Cesardressing und Parmesan

Gebratene Buttermakrele an Safranschaum

Mit grünen Spargeln und Tagliatelle

MENU III

34.50 CHF

Cesar Salad mit Brotcroutôn und Ei

An Cesardressing und Parmesan

Trüffel Triangolini

An Weissweinschaum verfeinert mit Tomaten

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

TAGESDESSERT

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Vanille Glace
Und Schlagrahm
6.00 CHF

Zweierlei Sorbet (Rhabarber und Himbeere)
Mit Früchten und Crumble
7,50 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

Lauwarmer Gnocchisalat mit Kirschtomaten

Und Belper Knolle
32.90 CHF

Spinatrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen

Und confierten Tomaten
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 gebratenem Speck
14,90 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

Fleischherkunft:

Rindfleisch: Schweiz, Irland, Australien

Schwein- und Kalbfleisch: Schweiz

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Lamm: Australien, Neuseeland, Schweiz