

# 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 Sommer-Menü

## **Vitello Tonnato**

Kalbsfleisch mit Thuna-Sauce und gebackenen Kapern

Wein: Blanc de Noir 2022

Weingut Christen, Wilchingen, Schaffhausen

\*\*\*

## **Geeiste Gurkensuppe**

Mit Dill-Senf-Glace

Wein: Seyval Blanc 2021

Trotte Löhningen, Schaffhausen

\*\*\*

## **Gebratene Seeteufel-Medaillons im Speckmantel**

An Safrancreme mit Erbsenpüree, Peperonata und Kartoffeltaler

Wein: Soave Superiore 2019

Garganega

Monte Tondo, Toscana, Italien

\*\*\*

## **Zweierlei vom Holunder (Mousse und Sorbet)**

Mit frischen Beeren und Meringue

Wein: Bliss Perlwein AOC 2020

Muscaris

Weinstamm, Thayngen, Schaffhausen

**Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar**

### **Menu pro Person Mit Wein:**

3-Gang: CHF 90.-

4-Gang: CHF 105.-

### **Menu pro Person ohne Wein:**

3-Gang: CHF 72,-

4-Gang: CHF 82.-

# Heute Ihre Wahl

## MENU I

40.50 CHF

### Blattsalat mit gegrillter Wassermelone

Und Feta Käse

\*\*\*\*\*

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Meerrettich-Jus

Mit Romanesco und Tagliatelle

## MENU II

38.50 CHF

### Blattsalat mit gegrillter Wassermelone

Und Feta Käse

\*\*\*\*\*

### Gebratenes Goldbrassenfilet an Weissweinschaum

Mit grünem Spargel und Reis-Timbale

## MENU III

34.50 CHF

### Blattsalat mit gegrillter Wassermelone

Und Feta Käse

\*\*\*\*\*

### Spaghetti aglio e olio

Mit confierter Peperoni und Petersilie

### Riesling Silvanersuppe mit Brotcroutons

12.90 CHF

## TAGESDESSERT

### Weisses Schoggimousse mit Beerenragout

8,00 CHF

### Zweierlei Sorbet

Mit Früchten

7.50 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

## Lauwarmer Gnocchisalat mit Kirschtomaten

Und Belper Knolle  
32.90 CHF

## Schlossberg-Käse-Triangolini mit Sommertrüffel

Und Gemüsejulienne  
34.90 CHF

FISCH

## Gebratene Riesengarnelen

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

## Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste

Mit Peperonata, Brokkoli und Kartoffeltaler  
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

## Tomatencarpaccio mit Burrata

Dazu Basilikumpesto und Crostini  
18.50 CHF

Fleischherkunft:

Rindfleisch: Schweiz,Irland,Australien

Schwein- und Kalbfleisch: Schweiz

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Lamm: Australien,Neuseeland,Schweiz