

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 Gans-Menü

Knuspriger Enten-Cannelloni auf einem Fenchel-Apfelsalat
Und karamellisierten Mandeln

Wein: Muscaris 2022
Weingut Stoll, Osterfingen, Schaffhausen

Gänse-Cremésuppe mit hausgemachtem Speckbrot

Wein: Encruzado, 2021, Quinta dos Roques, Dão

Gans „klassisch“

Brust und Keule von der Gans an einer Orangenjus
Mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

oder

Gans „mal anders“

Brust und Keule von der Gans an eingelegten Portweifeigen
Mit Apfelrotkohl und Gnocchi

Wein: Eisenberg Reserve Diabas 2015,
100% Blaufränkisch aus Top Lage

Birne Helene 2.0.

Eingelegte Birne, Schokolade, Vanille

Wein: Dessertwein, Weingut Christen, Wilchingen

Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar

**Menu pro Person
Mit Wein:**

3-Gang: CHF 100.-
4-Gang: CHF 119.-

**Menu pro Person
ohne Wein:**

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

Heute Ihre Wahl

MENU I

43.50 CHF

Wildschweinschinken mit eingelegtem Kürbis

Und Nüsslisalat

Zarte Wildschweinfilets an Thymianjus

Mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

MENU II

41.50 CHF

Wildschweinschinken mit eingelegtem Kürbis

Und Nüsslisalat

Gebratenes Merlanfilet an Safranschaum

Mit schmorter Peperoni und Kräuterkartoffeln

MENU III

36.50 CHF

Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis

Und Crostini

Geschmolzener Taleggio auf Grillgemüse

Und Getreiderisotto

Riesling Silvanersuppe mit Brotcroutons

12.90 CHF

Exotische Kürbissuppe mit Mangochutney

Und Cutlet

12.90 CHF

TAGESDESSERT

Weisses Schoggimousse mit Beerenragout

8,00 CHF

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

Mit Früchten garniert

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

Waldpilzrisotto mit Parmesanchip

Und confierten Cherrytomaten
32.90 CHF

Rote Linsen-Kürbisravioli an Weissweinschaum

Mit geschmortem Hokaido Kürbis
34.90 CHF

FISCH

Gebrautes Saiblingsfilet an Weissweinschaum

Mit herbstlichem Gemüse und Tagliatelle
42.50 CHF

Gebrautes Zanderfilet unter der Senfkruste

Mit zweierlei vom Kürbis 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

Knackiger Nüsslisalat

An Preiselbeerdressing mit gebratenem Speck
14,90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grill-Gemüse

an unserem beliebten Hausdressing serviert
13.90 CHF

Luma- Beef- Carpaccio

Mit Parmesan, Nüsslisalat und gebackenem Zuckermais-Wasabi-Stick
23,50 CHF

Fleischherkunft:

Rindfleisch: Schweiz,Irland,Australien

Schwein- und Kalbfleisch: Schweiz

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Lamm: Australien,Neuseeland,Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland