

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

Rinds-Tatar mit gebackenem Eigelb,
Eingelegten Radieschen und Salatbouquet

Erbsschaumsuppe mit Minzpesto und gebratenen
Jacobsmuscheln

Gebratenes Zanderfilet an Basilikumschaum
Mit Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto

oder

Geschmortes Rindskopfbäggli an einer Burgunderjus
Mit Frühlingsgemüse und Sellerie-Ravioli

Zitrus-Schnitte mit Sauerrahmglace
Und Schokolade

Alle Gerichte sind auch einzeln bestellbar

Menu pro Person

3-Gang: CHF 79,90

4-Gang: CHF 89.90

Unser Frühlings-Menü

Feines Vorneweg

SUPPEN

Büsingер Riesling-Silvaner-Suppe mit Brotroutons

11,90 CHF

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

13,90 CHF

Pilzrahmsuppe mit gebackenen Austernpilzen

16,90 CHF

SALATE

Klassischer Cesar-Salat

An einem Parmesandressing mit gehacktem Ei und Croutons

14,90 CHF

Mit Jacobsmuscheln

19,90 CHF

Gemischter Salat der Saison mit Grillgemüse

An unserem feinen Hausdressing und Kernen

13,90 CHF

Gebratene Riesengarnelen

Mit Spinatsalat an Petersiliendressing und Nüssen

18.50 CHF

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs

Mit Kohlrabisalat und eingelegten Radieschen

18,90 CHF

Luma- Beef- Carpaccio

Mit Parmesan, Spinatsalat und gebackenen

Austernpilzen

22,50 CHF

Erfrischende Sorbets

Hausgemachtes Kalamansisorbet

Mit Prosecco verfeinert

10,50 CHF

Sorbet vom Rosmarin

Mit Gin verfeinert

10,50 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.
Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren Mitarbeitern.

„Rhymühli-Töpfli“

Zarte Jungschweinefilets an einer kräftigen Rotweinjus
Mit zweierlei Rüben Gemüse und hausgemachten Spätzle
40.90 CHF

Gebratenes Rindsfilet (200g) mit Belper Knolle gratiniert

Dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
58.50 CHF

Kalbs-Cordonbleu

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

Zarte Maispouardenbrust an Meaux-Senssauce

Mit glaciertem Romanesco und Ricotta-Spinat-Ravioli
38.50 CHF

Gebratenes Zanderfilet an Safranschaum

Mit Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto
42.50 CHF

Sanft gegarte Lachs-Tranchen an Weissweinschaum

Mit Romansco und Meerrettich-Randen-Ravioli
40.50 CHF

Variation von gebratenen Edelfischen (Zander, Lachs, Forelle und Garnele)

Mit Frühlingsgemüse und Tagliatelle
43.50 CHF

Hausgemachte Tagliatelle an Bärlauchpesto

Und confierten Cherrytomaten
32.90 CHF

Mediterrane Gemüselasagne an Basilikumschaum

Mit Blattspinat und Cherrytomaten
34.90 CHF

UNSERE 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

59.90 CHF pro Person

ab 4 Personen

55.90 CHF pro Person

Fleischherkunft:

Rindfleisch: Schweiz, Irland, Australien / Schwein- und Kalbfleisch: Schweiz

Geflügel: Frankreich, Schweiz / Lamm: Australien, Neuseeland, Schweiz

Hirsch: Schweiz, Deutschland, Österreich