

# 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 Frühlings-Menü

**Rinds-Tatar mit** gebackenem Eigelb,  
Eingelegten Radieschen und Salatbouquet

\*\*\*

**Erbenschaumsuppe** 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

# Heute Ihre Wahl

## MENU I

43.50 CHF

### **Spinatsalat an Petersiliendressing**

Und karamellisierten Nüssen

\*\*\*\*\*

### **Zarte Rindsfilet-Spitzen an Cognacrahmsauce**

Mit glaciertem Romanesco und Tagliatelle

## MENU II

41.50 CHF

### **Spinatsalat an Petersiliendressing**

Und karamellisierten Nüssen

\*\*\*\*\*

### **Gebrautes Forellenfilet „Müllerin Art“**

Mit Frühlingsgemüse und Bröterli

## MENU III

36.50 CHF

### **Spinatsalat an Petersiliendressing**

Und karamellisierten Nüssen

\*\*\*\*\*

### **Bärlauch-Tagliatelle**

Mit Cherrytomaten und Ruccola

### **Riesling Silvanersuppe mit Brotcroutons**

12.90 CHF

### **Französische Zwiebelsuppe**

Und Käsecroutons

13.90 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

## SALATE

### **Klassischer Cesar-Salat**

An einem Parmesandressing mit gehacktem Ei und Croutons  
**14,90 CHF**

### **Mit Jacobsmuscheln**

**19,90 CHF**

### **Gemischter Salat mit mediterranem Grill-Gemüse**

an unserem beliebten Hausdressing serviert  
**13.90 CHF**

### **Luma- Beef- Carpaccio**

Mit Parmesan, Spinatsalat und gebackenen Austernpilzen  
**22,50 CHF**

## FLEISCH

### **„Rhymühli-Töpfli“**

Zartes Jungschweinefilet an kräftiger Rotweinsauce  
Mit zweierlei Rübengemüse und hausgemachten Spätzle  
**40.90 CHF**

### **Kalbs-Cordonbleu**

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

## FISCH

### **Sanft gegarte Lachs-Tranchen an Weissweinschaum**

Mit Romansco und Meerrettich-Randen-Ravioli  
**40.50 CHF**

### **Gebrautes Zanderfilet an Safranschaum**

Mit Frühlingsgemüse und Kräuterrisotto  
**42.50 CHF**

## PASTA

### **Hausgemachte Tagliatelle an Bärlauchpesto**

Und confierten Cherrytomaten  
**32.90 CHF**

### **Mediterrane Gemüselasagne an Basilikumschaum**

Mit Blattspinat und Cherrytomaten  
**34.90 CHF**

## 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