

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

Trilogie vom Hallauer Spargel

Crème brûlée, Salat und Glace

Cuvée Loninga Weiss 2021, Assemblage aus Chardonnay, Riesling-Silvaner und Blanc de Noir

Trotte Löhningen

Erdbeer-Peperoni-Gazpacho

mit Coppa Chip

Perle Schaffhauser Schaumwein VdP Suisse, Blanc de Noir und Riesling-Sylvaner, GVS Weinkellerei, Schaffhausen

Felchenfilet unter der Brotkruste

mit Tomatenrisotto

Räuschling Stein AOC 2020, Weinstamm, Thayngen

Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Involtini)

an einer Blauburgunderjus mit Morcheln, Rübli und Tagliarini

Blaurock 2021, Pinot Noir, Weingut Florin, Stein am Rhein

**Mandelkuchen mit Safrancreme,
Rhabarber und Salz-Caramel-Glace**

*Orion 2022, Scheurebe, Hedinger Weingut und Kellerei,
Wilchingen*

Menu pro Person

4-Gang mit Weinbegleitung: CHF 105,00
4-Gang ohne Weinbegleitung: CHF 79,00

5-Gang mit Weinbegleitung: CHF 119,00
5-Gang ohne Weinbegleitung: CHF 89,00

Heute Ihre Wahl

MENU I

43.50 CHF

Mozzarella-Kugeln

Mit Kirschtomatensalat und Basilikumpesto

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

MENU II

41.50 CHF

Mozzarella-Kugeln

Mit Kirschtomatensalat und Basilikumpesto

Gebratene Lachswürfel an einer Dillsauce

Mit Romanesco und Tagliatelle

MENU III

36.50 CHF

Mozzarella-Kugeln

Mit Kirschtomatensalat und Basilikumpesto

Spargel-Triangolini

Mit gebratenen Pilzen und Weissweinschaum

Riesling Silvanersuppe mit Brotcroutons

12.90 CHF

Spargelcremesuppe

Mit Einlage

13.90 CHF

TAGESDESSERT

Weisses Schoggimousse mit Beerenragout

10,00 CHF

Zweierlei hausgemachtes Sorbet

Mit Früchten garniert

7.50 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1% 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 Jakobsmuscheln

19,90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grill-Gemüse

an unserem beliebten Hausdressing serviert
13.90 CHF

Luma- Beef- Carpaccio

Mit Parmesan, Spinatsalat und gebackenem Mais-Wasabi-Stick
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

Gebratene Tranche vom Swiss-Alpine-Lachs an einem Senfschaum

Mit Blattspinat, confierten Cherrytomaten und Kartoffelgnocchi
40.50 CHF

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum

Mit Kefen, Peperonata und Zitronenthymian-Triangolini
42.50 CHF

PASTA

Spargel-Risotto mit zweierlei Spargel,

Ruccola 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