

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

Wild und Wein

Waldorfsalat 2.0

Mit zartem Wildschweinschinken

Blanc de Noir 2023, Weingut Christen, Wilchingen
oder

Panorama Blanc 2022, Bastide du Claux, Luberon,
Frankreich

Coq au Vin von der Wachtel

Mit Schmorgemüse und Süsskartoffel

Cabernet-Malbec 2022, Weingut Stoll, Osterfingen
oder

Ici et maintenant 2023, Château Ponzac, Cahors,
Frankreich

Zarter Rücken und Beauf Bourguignon vom Hirsch

Mit Wirsing-Roulade und Kartoffel-Trüffelpüree

Quintessenz 2019, GVS Schaffhausen

oder

Terres Mêlées 2017, La font des Ormes, Pézenas,
Frankreich

Tarte Tatin von der Birne

Mit Tonkabohnen-Glace und Creme double

Dulcedo Grandis 2003, Wunderstaa, Hallau

oder

Gewürztraminer Muehlforst-Vendages Tardives 2018,
Eblin-Fuchs, Elsass, Frankreich

Menu pro Person

3-Gang mit Weinbegleitung: CHF 113,00

3-Gang ohne Weinbegleitung: CHF 90,00

4-Gang mit Weinbegleitung: CHF 135,00

4-Gang ohne Weinbegleitung: CHF 105,00

Heute Ihre Wahl

MENU I

43.50 CHF

Bunte Blattsalate an unserem beliebten Hausdressing

Mit gebratenen Pfifferlingen

Zartes Kalbshohrücken Steak an Rosmarinjus

Mit Ratatouille und Kartoffelspalten

MENU II

41.50 CHF

Bunte Blattsalate an unserem beliebten Hausdressing

Mit gebratenen Pfifferlingen

Gebackene Lachsbällchen an Dill-Senf-Sauce

Mit Kefen und Basmatireis

MENU III

36.50 CHF

Bunte Blattsalate an unserem beliebten Hausdressing

Mit gebratenen Pfifferlingen

Ruccola-Risotto

Mit confierten Cherrytomaten und Kresse

Riesling Silvanersuppe mit Brotcroutons

12.90 CHF

Waldpilz-Consomme

Mit Eierstich

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

Nüsslisalat

An einem Kartoffeldressing mit gebratenem Speck und Crouton

14,90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grillgemüse

An unserem beliebten Hausdressing serviert

13.90 CHF

Carpaccio von der roten Rande

Mit gebratenen Jakobsmuscheln, Nüsslisalat, Quitten und Baumnüssen

19,50 CHF

FLEISCH

„Rhymühli-Töpfli“

Zartes Jungschweinefilet an kräftiger Rotweinsauce
Mit zweierlei Rübengemüse und hausgemachten Spätzle

40.90 CHF

Zartes Kalbs-Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse,
Speckbohnen und Bratkartoffeln

47.50 CHF

FISCH

Zarte Seeteufel-Bäggli an Weissweinschaum

Mit Safran-Fenchel und Blumnekohl-Baumness-Ravioli

44.50 CHF

Gebratenes Zanderfilet an Safranschaum

Mit Kürbisragout und Tagliatelle

42.50 CHF

PASTA

Geschmolzener Taleggio

Mit mediterranem Grillgemüse und Rollgerste

34.90 CHF

Waldpilz-Risotto

Mit frittierter Petersilie

32.90 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

FFleisch-Fisch-herkunft:

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

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

Hirsch/Wildschwein: Schweiz,Deutschland,Österreich

Zander: Schweiz/Deutschland

Saibling: Schweiz/Deutschland

Seeteufel: Nord-Ost-Atlantik (Wild)

Jakobsmuschel: Nord-West-Atlantik (Wild)