

# 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

# 350 Jahre Jubiläum

**Zweierlei vom Lachs**  
Mit roter Rande und Dill-Senf-Espuma

\*\*\*

**Rindsconsommé**  
Mit hausgemachten Maultaschen

\*\*\*

**Zarte Fasanenbrust**  
Mit Speck umwickelt auf Champagner-Kraut und geröstetem Bauernbrot

\*\*\*

**Zweierlei vom Reh (Rücken und Ragout)**  
Mit Rotkohl, Rosenkohlblätter und Buchweizenspätzle

\*\*\*

**Ofenschlupfer**  
Mit Apfel und Marzipanglacé

**Menu pro Person:**

**3-Gang-Menü: CHF 79,00**

**4-Gang-Menü: CHF 89,00**

**5-Gang-Menü: CHF 99,00**

**5 Franken aus jedem Menü spenden wir zugunsten der  
St. Josefs-Schule Kalkutta:  
[www.calcutta-schule.de](http://www.calcutta-schule.de)**

# Heute Ihre Wahl

## MENU I

43.50 CHF

### Nüsslisalat an Preiselbeerdressing

Mit Feigen, Orange und Baumnüssen

\*\*\*\*\*

### Zarte Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce

Mit Speck-Rosenkohl und Buchweizenspätzle

## MENU II

41.50 CHF

### Nüsslisalat an Preiselbeerdressing

Mit Feigen, Orange und Baumnüssen

\*\*\*\*\*

### Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter

Mit winterlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln

## MENU III

36.50 CHF

### Nüsslisalat an Preiselbeerdressing

Mit Feigen, Orange und Baumnüssen

\*\*\*\*\*

### Serviettenknödel auf Rahmwirsing

Mit gebratenen Waldpilzen

### 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-Baumnuss-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

Fleisch-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

Forelle/Saibling: Schweiz/Deutschland

Seeteufel: Nord-Ost-Atlantik (Wild)

Jakobsmuschel: Nord-West-Atlantik (Wild)