

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

Tatar vom Swiss-Alpine-Lachs mit gebackenem Eigelb
Und Salatbouquet

Curry-Lauchsuppe mit Sesamcracker

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Frühlingsmorcheln
Mir Erbsenpüree, Vanille-Rübli und Kartoffeltaler

Vanille Crème Brûlée an
Schokoladensorbet

Menüpreis:

4 Gang Menü CHF 89.90

3 Gang Menü CHF 79.90

**Unser
Gourmetmenü**

Feines Vorneweg

SUPPEN

Büsinger Riesling-Silvaner-Suppe mit Brotroutons

11,90 CHF

Erbsenschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

13,90 CHF

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen

12,90 CHF

SALATE

Spinatsalat an Petersiliendressing

Mit gebratenen Riesengarnelen

17,90 CHF

Gemischter Salat mit mediterranem Grillgemüse

An unserem beliebten Hausdressing serviert

13,90 CHF

Bunte Blattsalate

An unserem beliebten Hausdressing serviert

10.50 CHF

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Dünne Scheiben vom Kalbsfleisch an

Thunasaucen mit frittierten Kapern

18,50 CHF

Carpaccio von der Jakobsmuschel

An einer Limettenvinaigrette und Tatar von der

roten Rande

20,50 CHF

Erfrischende Sorbets

Hausgemachtes Apfelsorbet

Mit Calvados verfeinert

10,50 CHF

Sorbet vom Rosmarin

Mit Gin verfeinert

10,50 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.
Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren Mitarbeitern.

Klassiker

FLEISCH

„Rhymühli-Töpfli“

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

Geschmorte Rindskopfbäggli an einer Blauburgunderjus

Auf Rübenpüree mit gebratenem Lauch und Tagliatelle
39.50 CHF

Zartes Kalbs-Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse
Mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
47.50 CHF

Gebratenes Rindsfilet unter der Senfkruste

Mit Gemüsevariation und Kartoffelgratin
200g 55.00 CHF
300g 65.00 CHF

FISCH

Eismeersaibling vom Kundelfingerhof

Mit Blattspinat, confierten Tomaten und Schnittlauchkartoffeln
44.50 CHF

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinschaum

Mit geschmortem Spitzpeperoni und Limetten-Risotto
42.50 CHF

Winterkabeljau mit Speck umwickelt

Auf Erbsenpüree, rote Rande und Rosmarin-Kartoffeln
40.50 CHF

PASTA

Tagliatelle an Spinatpesto

Mit confierten Tomaten und Parmesan
32.90 CHF

Gefüllte Spitzpeperoni an Tomatensugo

Mit Kräuterrisotto und geschmortem Lauch
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

EMPFEHLUNG

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