



Hotel Schiff am Rhein***
Restaurant Rhyblick
 Martin Sonderegger
 Walburga Kunz
 Marktgasse 60
 4310 Rheinfelden
 +41 (0)61 836 22 22
 willkommen@hotelschiff.ch
 hotelschiff.ch

Facebook/Instagram:
 @hotelschiffamrhein

Öffnungszeiten

Mo – Fr	07:00 – 22:30
Sa	07:30 – 22:30
So	07:30 – 22:00
À la carte	
Mo – Sa	11:30 – 21:30
So	11:30 – 21:00

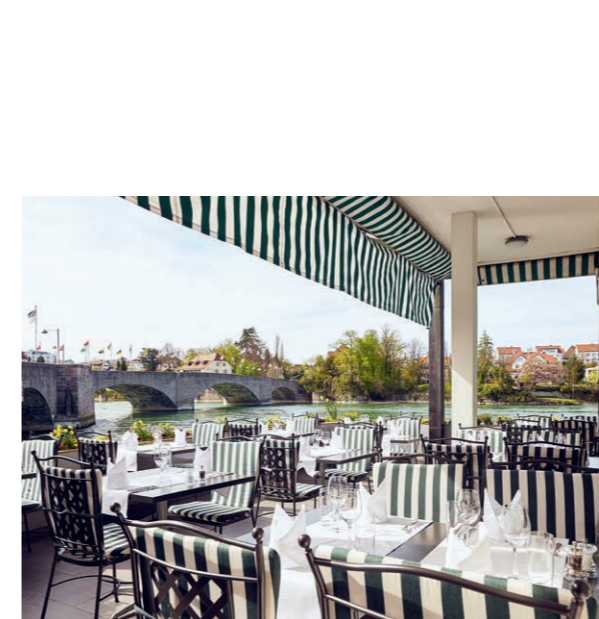
FERIENFEELING DIREKT AM RHEINUFER

Sobald die Temperaturen steigen, öffnet das Restaurant Schiff am Rhein seine gemütliche Sommerterrasse. Wer die Apéro-Zeit nach draussen verlegt, geniesst den Blick auf die alte Rheinbrücke und das romantische «Inseli».

Auf der Terrasse verwöhnt das Schiff-Team seine Gäste mit beliebten klassischen Cocktails wie Hugo und Aperol Spritz. Chef de Service Nora Mugwika überrascht aber immer wieder mit neuen, abwechslungsreichen Kreationen. Hier finden erfrischende Zutaten wie Kiwi oder Cranberries genauso ihren Platz im Glas wie die Klassiker Limette, Minze oder Zitrone. Zu den spritzigen Düften der Apéro-Zeit gesellt sich eine leichte Brise, die den Geruch von Wasser mit sich führt. Sie lässt Gedanken schweifen, erinnert an Ferienzeiten und lässt das Aroma von frisch zubereitetem Fisch erahnen.

Swiss-mediterrane Küche

Im Schiff am Rhein kann man Fisch geniessen, wie ihn nur ein leidenschaftlicher und passionierter Koch zubereiten kann. Wenn Küchenchef Michael Grässler in Aktion ist, mischt er beispielsweise regionalen Fisch mit pikanten Mittelmeerkräutern und garniert sie geschmacksvoll bunt. Das Besondere an seiner swiss-mediterranen Küche ist die Auswahl und Zusammensetzung der einzelnen Zutaten.



AUSGEZEICHNET!

Das Restaurant Schiff am Rhein steht für eine ausgezeichnete swiss-mediterrane Fischküche. Entsprechend würdigt die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» das Restaurant seit 20 Jahren mit seiner bekannten und begehrten Auszeichnung. Die Gesellschaft ist ein Zusammenschluss von Fischliebhabern, Kochkünstlern und Berufsfischern, welche die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe fördern. Um die Jury von sich zu überzeugen, genügt nicht allein die schmackhafte Zubereitung von Fischgerichten. Die Juroren richten ihr Augenmerk auch darauf, ob regionale Fische aus heimischen Gewässern offeriert werden.

Zwei kulinarische Welten

Denn im Schiff wird das Beste aus der Schweizer Küche mit den Feinheiten der mediterranen Küche kombiniert. Beide kulinarische Welten finden in liebevoll angerichteten und feinsinnig kreierten Speisen ihren Ausdruck – mal bunt und feurig, mal stilvoll-kreativ. Die verspielte Gelassenheit der Gerichte und die natürliche Freude des Teams machen das Schiff zu einer einzigartigen Adresse in Rheinfelden. Wo könnte man schöner den Sonnenuntergang geniessen, als gesättigt auf der Terrasse sitzend, mit einem frisch kreierten Drink in der Hand?

VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAGABEND

Cordon Bleu Special

Hausgemachtes Kalbs-Cordon-bleu serviert mit Pommes Allumettes und frischem Marktgemüse. Dazu ein Glas Hauswein oder ein frisch gezapftes Bier für CHF 43.–

TÄGLICH

Rheinbrückenmenü

Monatlich wechselndes 4-Gänge-Menü für CHF 64.–

