



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Rhyblick. Es ist mir eine Freude, Sie bei uns am Rhein begrüßen zu dürfen. Bei Fragen, Anregungen und Wünschen stehen Ihnen mein Team und ich gerne zur Seite.

Nora Mugwika, Chef de Service

Ahoi! Unsere Gäste stets mit neuen Kreationen zu überraschen und zu verwöhnen ist mein Ziel. Entdecken Sie unsere saisonalen Köstlichkeiten aus der Schiff-Küche. En Guete!

Danny Schindler, Küchenchef

Zum Auftakt

- Vegi-Plättli** 17
 Parmesanwürfel, Oliven, Nussmischung, süsse Rotwein-Maronis
 (glutenfrei, laktosefrei)
- Fleisch-Plättli** 23
 Coppa, Rohschinken, Bündnerfleisch und Parmesanwürfel
 (glutenfrei, laktosefrei)



Manche mögen`s roh

Tatar vom «SwissPrimBeef» 25 / 35
mit Gewürzgurken-Ragout, Oliven und Kapern
serviert mit Salatgarnitur, dazu Toast (laktosefrei)

Swiss-Lachs-Tatar mit Sauerrahm-Haube 17 / 28
dazu marinierte, eingelegte Rüebl
serviert mit Salatgarnitur und Butter-Toast

... etwas Kaltes

Geisskäse von Susanne Klemenz aus Suhr (AG)..... 19
dazu Variation von der Rande, mit Räucher-Honig gratiniert
serviert mit Salat-Bouquet (glutenfrei)

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch 19
garniert mit eingelegten Kapern, Sauce und Salat
dazu hausgemachte Tartarsauce (glutenfrei, laktosefrei)



Lieber etwas Warmes

Rüebli-Ingwer-Suppe	12
mit Trauben-Sanddorn-Kompott (glutenfrei)	
Meerrettichsuppe	14
mit konfiertem Lachsroschen (glutenfrei)	

Zum Start etwas Knackiges

Winterlicher Blattsalat	9.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Brotchips (laktosefrei)	
Gemischter Wintersalat	14
mit Knoblauchcroûtons (laktosefrei)	
Knackiger Nüsslisalat	17
dazu Speck oder Ei als Topping (glutenfrei, laktosefrei)	
Caesar-Salat nach Schiff-Art	19
Unsere hausgemachten Dressings: Französisch-, Baumnuss-Balsamico-, Kräuter- oder Winterbier-Dressing (alle laktose- und glutenfrei)	



Aus dem Wasser

- Kross gebratene Eglifilets** **29 / 39**
mit Zitronen-Pfeffer-Kruste
dazu mediterrane Gnocchi, saisonales Ofengemüse und Tartarsauce
- Gebratener Zander aus Mumpf** **40**
an Weissweinsauce
mit Dill-Kartoffeln und sautiertem Wurzelspinat
- Gebratenes Lachsfilet** **39**
an Safransauce
serviert mit Wirsing-Gemüse, dazu Kräuterreis

Von Schweizer Wiesen

- Konfiertes Schweinebauch und -filet** **39**
an Kümmeljus
mit Kerbel-Sellerie-Püree und Ofen-Pastinake (laktosefrei)
- Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu** **46**
mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin
dazu Pommes frites und frisches Ofengemüse
garniert mit Zitronenschiffchen
- Chateaubriand aus «SwissPrimBeef» (200g)** **59**
serviert in zwei Gängen (nur abends, ab 2 Personen)
dazu im 1. Gang hausgemachter Kartoffelgratin, winterliches Gemüse
und Sauce béarnaise, im 2. Gang Pommes frites, Gemüsebeet und Jus
- Zürcher Geschnetzeltes** **44**
an Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelrösti



Buntes vegetarisch

Handgemachte Pizokel **22 / 29**

an Trüffelbutter

dazu Winter-Rahmgemüse, garniert mit Parmesan-Chips

Winterteller **22 / 29**

mit geschmorter Pilzmischung, Rotkraut und Spätzli

dazu aromatisierte Maroni

Gnocchi-Pfanne mit grilliertem Kürbis **27 / 31**

mit Ziegenkäse von Susanne Klemenz aus Suhr (AG)

dazu Romanesco-Spitzen (laktosefrei)



Süsses zum Schluss

Winter-Becher	14
Zwetschgenglacé und Orangenkompott dazu warme Amaretto-Schokoladen-Sauce	
Caramel-Chöpfl	12
mit marinierten Beeren und Hüppen	
Duett vom Schoggimousse	17
mit Birnenkompott und Schlagrahm	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	15
mit marinierten Zwetschgen und Schlagrahm	

Glacé und Coupe

Wiener Eiskaffee	14
Kaffee, Vanilleglacé und Schlagrahm	
Bananensplit	14
Vanilleglacé, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	14
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter	

Für alle, die eigentlich schon satt sind

Glacé, pro Kugel	3.80
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mokka, Joghurt, Erdbeere, Himbeere	
Sorbet, pro Kugel	3.80
Apfel, Zitrone, Mango	
Verfeinert mit Schlagrahm	1.50