



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	19
Parmesanwürfel, eingelegte Champignons, Olivenspieße und Frischkäsebällchen im Kräutermantel (glutenfrei)	
Fleisch-Plättli	23
Coppa, Bündnerfleisch, marinierte Champignonköpfe und Parmesanwürfel (glutenfrei, laktosefrei)	



Manche mögen`s roh

Tatar vom «SwissPrimBeef» **25 / 35**
mit Gewürzgurken-Ragout, Zwiebelringen und Kapern
serviert mit Brioche-Toast (laktosefrei)

Forellen-Rillettes **18 / 27**
mit mariniertem eingelegtem Herbstgemüse
serviert mit Rosenkohlsalat und Joghurtbrot

Hausgebeizte Lachsrosen **23 / 34**
vom Schweizer Lachs auf Sauerrahm-Gel
mit eingelegtem Sellerie
garniert mit Sprossen und Brotchips

Etwas Kaltes

Variation von der Rande **19**
dazu mit Honig gratinierter Geisskäse von Susanne Klemenz aus Suhr (AG)
garniert mit Salat-Bouquet

Dünn geschnittenes Roastbeef 180g **34**
garniert mit eingelegten Zwiebeln und Tartarsauce (glutenfrei, laktosefrei)



Zum Start etwas Knackiges

Herbstlicher Blattsalat 9.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Brotchips (laktosefrei)

Gemischter Herbstsalat 14
mit Knoblauchcroûtons (laktosefrei)

Knackiger Nüsslisalat 16
dazu Speck oder Ei (glutenfrei)

Knackiger Caesar Salad 19
mit saftigen Pouletstreifen, Cherrytomaten, Parmesanhobeln und
Gartenkräutern (glutenfrei)

Unsere hausgemachten Dressings:
Französisch, Baumnuss-Balsamico oder Hausdressing
(alle laktose- und glutenfrei)

Lieber etwas Warmes

Rüebli-Ingwer-Suppe 12
mit Trauben-Sanddorn-Kompott (glutenfrei)

Geflügelcrèmesuppe 14
mit pochiertem Wachtelei im Gartenkresse-Nest

Süppchen von heute 9



Aus dem Wasser

- Kross gebratene Eglifilets** 29 / 39
mit Zitronen-Pfeffer-Kruste und Tartarsauce
dazu mediterrane Bratkartoffeln und frisches Buttergemüse
- Gebratener Zander aus Mumpf** 39
an Weissweinsauce
mit Kartoffel-Schnee und sautiertem Mangold
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet** 40
an Kräuter-Rahmsauce
serviert mit Jasminreis und gebratenen Eierschwämmli

Buntes vegetarisch

- Handgemachte Pizokel** 22 / 29
an Salbeibutter
dazu Klapperschwamm
- Randen-Risotto** 21 / 28
garniert mit aromatisierten Kürbisstäbchen und saisonalen
Randenwürfeln, dazu Belperknolle von Jumi (glutenfrei)
- Frittierter Blumenkohl im Kräuter-Panko-Mantel** 27 / 31
mit cremiger Polentaschnitte
dazu Rosenkohlblätter (laktosefrei)



Von Schweizer Wiesen

Niedergegartes Lammragout	42
an eigener Sauce mit Spätzli und Rosenkohl-Gemüse (laktosefrei)	
Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu, 300g	47
mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin dazu Pommes frites und frisches Butter-Gemüse garniert mit Zitronenschiffchen	
Rindsfilet «SwissPrimBeef» aus dem Ofen	57
an hausgemachter Sauce Hollandaise serviert mit Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln (glutenfrei)	
Rinds-Stroganoff	43
an-Peperoni-Jus serviert mit Butter-Tagliatelle	

frisches Butter-Gemüse: Wirz, Schwarzwurzel, Rüebl, Pastinake

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



Süßes zum Schluss

Caramelchöpfli	12
mit süß mariniertem Kürbis-Chutney und Hüppen	
Halbgefrorenes Birnen-Parfait	16
mit Mohnflakes-Crunch, verfeinert mit Beeren	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	14
mit marinierten Zwetschgen aus dem Ofen, dazu Schlagrahm	

Glacé und Coupe

Coupe Nesselrode	14
Vermicelles, Meringue, Vanilleglacé und Schlagrahm	
Wiener Eiskaffee	14
Kaffee, Vanilleglacé und Schlagrahm	
Bananensplit	14
Vanilleglacé, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	14
Vanilleglacé, warme Schokoladensauce, Schlagrahm und gerösteter Nussmix	
Coupe Herbst mit Minze	14
Apfelsorbet und Joghurtglacé dazu feines Zwetschgenkompott und Schlagrahm	

Für alle, die eigentlich schon satt sind

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