



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

Das Beste aus der Schweizer Küche kombiniert mit der kulinarischen mediterranen Welt: Sie mit diesen Zutaten zu überraschen und verwöhnen ist mein Ziel. Mein Tipp: Stimmen Sie sich mit einem Aperitif auf Ihren Besuch ein. En guete!

Michael Grässler, Küchenchef

Aperitif

Plättli vegi	14
Parmesan, Oliven, Salz-Mandeln und eingelegtes Gemüse	
Plättli	18
Serano-Schinken, Bündnerfleisch und Chorizo	

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat	9
Gemischter Salat	13
mit Croûtons	
Unsere hausgemachten Saucen: Französisch, Balsamico oder House-Dressing	
Tatar vom Rind	18 / 34
mit Oliven und Kapern serviert mit Brioche-Toast	
Kürbisvariation mit Geisskäse von Susan Klemenz (Schongau)	15
dazu eingelegter Patisson und Butternusskürbis	
Hausgebeizter norwegischer Lachs	17
mit Kräutercreme, hausgemachtes Brioche und eingelegtem Gemüse	

Suppen

Marroni-Crèmesuppe	13
dazu Ochsenchwanz-Praline	
Kürbiscrèmesuppe	12
mit Frischkäsebällchen	

Fisch

Eglifilet mit Dill-Zitronenkruste	29 / 37
an Tartarsauce mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und Marktgemüse	
«Swiss Lachs»-Filet	36
an Zitronensauce mit Tagliolini und jungem Blattspinat	
Pochiertes Forellenfilet	31
an Safransauce mit Randenrisotto und grilliertem Lauch	

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung	20 / 26
an Kräutersauce, mit Parmesan serviert	
Randenrisotto	21 / 27
mit verschiedenen Randen	

Fleisch

Schweinesteak an Champignonrahmsauce	27
mit gebratenen Serviettenknödel und Wirzgemüse	
Schweizer Pouletbrust mit Baumnusskruste	26
an Thymianjus mit Kartoffelgnocchi und Kürbisgemüse	
Geschmorte Rindskopfbäggli in kräftiger Sauce	36
mit Pastinaken-Püree und Steinpilz-Spinat	
Hausgemachtes Kalbs-Cordon-bleu	43
mit Bauernschinken, Greyerzer und Freiburger Vacherin, dazu saisonales Gemüse und Pommes Frites (bereiten wir auf Anfrage gerne glutenfrei zu)	
Rindsentrecôte 200g	46
mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	

Desserts

Basler Lackerli-Parfait	13
in Knusperkruste mit warmem Zwetschgenkompott	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	14
mit Sanddorn-Glace und Feigen	
Caramel-Chopfli	10
mit Obstgarnitur und Rahm	
Marinierte Zwetschgen von Bauer Hans Häring (Arisdorf)	10
mit Vanilleglace und Schlagrahm	

Coupes

Wiener Eiskaffee	10 / 12
Kaffee, Vanilleglace, Schlagrahm	
Bananensplit	12
mit Vanilleglace, Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	10 / 12
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm	
Coupe Monsieur	10 / 12
Schokoladen-, Vanille- und Mokka- glace, Amarettini, Schlagrahm	
Coupe Herbst	10 / 12
Zwetschgen- und Joghurtglace, marinierte Zwetschgen, Schlagrahm	

Glaces

Glace, pro Kugel	3.80
Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Erdbeere	
Sorbet, pro Kugel	3.80
Cassis, Zitrone, Mango, Himbeere	
Portion Schlagrahm	1.50