



*Herzlich willkommen
im Restaurant Rhyblick*



Aperitif

Plättli vegi 14
Parmesan, Oliven, Salz-Mandeln und Taralli

Plättli 18
Serano Schinken, Bündnerfleisch und Salami Colbano Piccante

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat 9
garniert mit Kresse

Gemischter Salat 13
mit Kräuter-Croûtons und Nüssen

Unsere hausgemachten Saucen:
französisch, italienisch oder Feigen-Dressing

Kräutersalat mit Baumnuss-Dressing 15
dazu flambierte Schafskäsewürfel
auf einem Beet von karamellisierten Feigen

In Randen und Rosensalz eingelegtes Zandercarpaccio 16
auf Avocado-Tatar, verfeinert mit Kräutern,
Limette und Chilisal, dazu Brot-Cracker

Suppen

Schaumige Süsskartoffel-Suppe 14
mit Chorizo, dazu Appenzeller Crostini

Blumenkohl-Zitronengras-Suppe 15
dazu hausgemachtes Zitronen-Ravioli und
mediterrane Gemüseperlen



Fisch

Gebratene Eglifilets 28 / 36

mit Basilikum-Pesto und Fleur de Sel verfeinert,
serviert mit Salzkartoffeln, dazu zweierlei vom Kürbis
bestehend aus Mouslime und im Ofen gegarte Kürbisspalte

Lachsfilet 29 / 39

mit mediterranen Kräutern sous vide gegart,
auf einem Orangen Chiccoree-Fenchelbeet mit
einer leichten Knoblauchsauce serviert,
dazu gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Ruccola

Loup de mer in der Salzkruste gegart 44

am Tisch filetiert, dazu mediterranes Gemüse
an Salbeisauce und Venere-Risotto

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe 26 / 36

mit Olivensalz verfeinert, serviert mit
Pastinaken-Kartoffel-Püree und Gemüseperlen

Rinderrückensteak 28 / 38

mit Rosmarin verfeinert, an Thymian-Jus,
dazu getrocknete Tomate und gebackene Strauchtomate,
serviert mit Tessiner Polenta

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu 42

mit Bauernschinken, Greyerzer und Freiburger Vacherin,
mit Zucchini-Röllchen und einer goldbraunen Rösti serviert

Vegan

Variation von Wurzelgemüse 20 / 28

geschmorte Rüebli, sautierte Petersilienwurzel und
Pastinaken-Püree, garniert mit frischen Kräutern und Kresse
an Basilikum-Öl



Desserts

Warmer Schokoladen-Brownie	14
mit winterlicher Mandarinencrème, garniert mit Früchten	
Rosmarin-Apfel-Tarte	13
mit hausgemachter salziger Tonkabohnen-Glace, verfeinert mit Hüppen-Ring	
Vermicelles	13
mit Meringues und Rahm, garniert mit Waldbeeren	
Milchreis	12
mit Gewürzzucker und Rotweibirnenschnitzen	

Coupes

Coupe Rhyblick	10 / 14
Zitronen-, Cassis-Sorbet und Joghurtglace mit Aprikosensauce	
Coupe Dänemark	10 / 14
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, gerösteten Mandeln und 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



Nachmittagskarte

Plättli vegi	14
Parmesan, Oliven, Salz-Mandeln und Taralli	
Plättli	18
Serano Schinken, Bündnerfleisch und Salami Colbano Piccante	
Sandwiches	9
Rohschinken, Appenzeller-Käse oder Kochschinken	
Belegte Brötli	6
Thon, Rohschinken, Spargel, Appenzeller-Käse	
Speck vom Brett	13.50
mit hausgemachtem Brot	
Tagessuppe	6.50
Portion Pommes frites	6.50 / 8.50
Käseschnitte	9.50
mit Raclettekäse	