



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	14
Parmesanwürfel, Oliven, salzige Nussmischung, marinierte Champignons (glutenfrei, laktosefrei)	
Fleisch-Plättli	21
Bündner Coppa, Rohschinken, rote Zwiebeln (glutenfrei, laktosefrei)	



Manche mögen`s roh

Tatar vom SwissPrimBeef **22 / 35**

mit Oliven, Rucola und Kapern
serviert mit Salatgarnitur und Brioche-Toast

Tatar vom Schweizer Lachs **21 / 34**

dazu marinierte Radieschen, rote Zwiebeln und Sauerrahm-Haube
serviert mit Salatgarnitur und Butter-Toast

Veganes Soja-Tatar **17 / 23**

mit eingelegtem Oliven-Gemüse
serviert mit Salatgarnitur und Frühlingsprossen (laktosefrei)



Zum Start etwas Knackiges

Grüner Frühlingsalat	9
garniert mit Kernen (laktosefrei)	
Gemischter Frühlingsalat	14
mit Knoblauchcroûtons und Kernen (laktosefrei)	
Bunter Salatteller	17
dazu ofenfrische Couscous-Bällchen (laktosefrei)	
Kaltes Plättli	27
Käseauswahl von Jumi aus Bern und verschiedene Aufschnitte garniert mit Essiggemüse	
Unsere hausgemachten Dressings:	
Französisch, Balsamico, Hausdressing (alle laktose- und glutenfrei)	

Lieber etwas Warmes

Leichte Selleriesuppe	14
mit Chorizo-Würfel (glutenfrei)	
Spinatsuppe	13
mit Baumnuss-Crème (glutenfrei)	
Süppchen von heute	7.50



Aus Schweizer Gewässern

- Kross gebratene Eglifilets** **29 / 39**
mit Zitronen-Pfeffer-Kruste
dazu hausgemachte Gnocchi, saisonales Gemüse und Tartarsauce
(laktosefrei)
- Hausgemachte Gnocchi-Pfanne mit Schweizer Lachswürfeln** **36**
und frischem Saisongemüse (glutenfrei)
- Konfiertes Schweizer Saiblingfilet** **37**
an Kräutersauce
mit Bärlauchrisotto und in Butter geschwenktem Fenchel (glutenfrei)
- Zanderfilet aus Mumpf** **39**
an Safranschaum
dazu Frühlingslauch auf einem Radieschen-Bett
mit Thymian-Bratkartoffeln (laktose- und glutenfrei)

Buntes vegetarisch

- Gebackene Hirtenkäse-Taler** **20 / 24**
und Limetten-Süßkartoffelpüree
dazu junger Blattspinat und Sauerrahm-Haube
- Hausgemachte Gemüse-Gnocchi-Pfanne** **19 / 26**
mit geschmorten Buchenpilzen (glutenfrei)
- Bärlauchrisotto mit Parmesan-Bällchen** **27 / 31**
dazu Radieschen-Gemüse und Prosecco-Schaum



Von Schweizer Wiesen

Kross gebratene Maispouletbrust	37
mit Kräuterbutter	
dazu Jasminreis und aromatisierte Rüeblli aus dem Ofen (laktose- und glutenfrei)	
Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu	45
mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin	
dazu Pommes Frites und frisches Marktgemüse garniert mit Zitronenschiffchen	
Rinds-Stroganoff aus SwissPrimBeef	42
an Peperoni-Rahmsauce	
dazu Nudelnest	
Rindsfilet aus SwissPrimBeef, 180g	57
dazu knackiges saisonales Gemüse	
klassisch mit Pommes Frites oder mit unseren knusprigen Kräuter-Wedges (laktose- und glutenfrei)	



Süsses zum Schluss

Heisses Vanilleglacé im Kokosmantel	14
mit Vanille-Apfel-Kompott	
Caramel-Chöpfli	14
mit Waldbeeren-Salat und Hippen	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	15
mit Rhabarberkompott und Schlagrahm	

Glacé und Coupe

Cremiger Eiskaffee «Schiff»	14
Kaffee, Mokka-glacé und Schlagrahm	
Bananensplit	14
Vanilleglacé, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Schlagrahm	
Wiener Eiskaffee	14
Kaffee, Vanilleglacé und Schlagrahm	
Coupe Dänemark	14
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplitter	
Coupe Schoko	14
Schokoladen-, Vanille- und Stracciatellaglacé, Amarettini und Schlagrahm	
Coupe Frühling	14
Erdbeer- und Joghurtglacé, Rhabarber-Vanille-Kompott und Schlagrahm	

Für alle, die eigentlich schon satt sind

Glacé, pro Kugel	3.80
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mokka, Joghurt, Erdbeere	
Sorbet, pro Kugel	3.80
Apfel, Zitrone, Mango	
Verfeinert mit Schlagrahm und Schokoladen-Dekoration	1.50