



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

Antipasti	16 / 23
Aubergine, Zucchini, Austernpilze, Knoblauch und Feta dazu unser frisches Hausbrot (laktosefrei)	
Fleisch-Plättli	21
Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und marinierte Zwiebeln (glutenfrei, laktosefrei)	
Kaltes Plättli	27
Käseauswahl von Jumi aus Bern und verschiedene Fleischaufschnitte (glutenfrei)	



Manche mögen`s roh

Tatar vom «SwissPrimBeef» 24 / 35

mit hausmarinierten Oliven, Zwiebeln und Kapern
dazu Rucola und Brioche-Toast (laktosefrei)

Tatar vom Schweizer Lachs 22 / 34

mit mariniertem Chicorée und roten Zwiebeln
serviert mit Salatgarnitur, Butter-Toast und Sauerrahm

Veganes Sojaflocken-Tatar 17 / 23

serviert mit Salatgarnitur und Kräutern aus unserem «Urban Garden»
(laktosefrei)

.... oder etwas Kaltes

Tomaten-Carpaccio 18

mit Burrata von Marino Feinkost aus Rheinfelden
verfeinert mit Basilikum-Pesto und Parmesan-Hobeln

Vitello Tonnato 19

garniert mit Kapern und eingelegtem Gemüse
(glutenfrei, laktosefrei)



Zum Start etwas Knackiges

Sommer-Blattsalat 9.50
mit Hanfsamen und Kräutern aus unserem «Urban Garden»
(glutenfrei, laktosefrei)

Gemischter Sommersalat 14
mit Knoblauchcroûtons (laktosefrei)

Knackiger Caesar Salat 18
mit saftigen Pouletstreifen, Cherrytomaten, Parmesan-Hobeln
und Gartenkräutern (glutenfrei)

Unsere hausgemachten Dressings:
Französisch, Balsamico oder Kräutergarten-Dressing
(alle laktose- und glutenfrei)

Lieber etwas Warmes

Weisse Tomatensuppe 14
mit Tomaten-Knusper

Kalte Zucchettisuppe 13
mit Kräuterquark-Bruschetta

Süppchen von heute 8



Aus Schweizer Gewässern

- Kross gebratene Eglifilets** 29 / 39
mit Zitronen-Pfeffer-Kruste und Tartar-Sauce
dazu mediterrane Kräuter-Gnocchi und saisonales Ofengemüse
- Gebratener Zander aus Mumpf** 39
an Safransauce
mit Bratkartoffeln und jungem Blattspinat (glutenfrei)
- Gedämpftes Felchenfilet** 38
an Oliven-Vinaigrette
mit mediterranem Risotto und gebratener Zucchetti aus unserem
«Urban Garden» (laktosefrei und glutenfrei)

Buntes vegetarisch

- Handgemachte Ravioli** 23 / 29
gefüllt mit schwarzer Olivenfarce
serviert mit jungem Lauch an Rahmsauce
- Sommerliche Gemüse-Pfanne** 21 / 28
mit hausgemachten Gnocchi und Mozzarella-Sticks
- Mediterraner Teller mit sommerlichem Gemüse** 24
serviert mit aromatisierten Thymian-Bratkartoffeln und pochiertem Ei



Von Schweizer Wiesen

Kalbssteak am Knochen gegart	42
an Kräuter-Jus	
dazu Butter-Bandnudeln und tomatisiertes Ratatouille-Gemüse	
Rinds-Stroganoff vom «SwissPrimBeef»	43
an Champignon-Peperoni-Sauce	
serviert mit Pilaw-Reis (laktosefrei und glutenfrei)	
Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu, 300g	47
mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin	
dazu Pommes frites und frisches Marktgemüse	
garniert mit Zitronenschiffchen	
«SwissPrimBeef» Rindsentrecôte aus dem Ofen, 200g	56
an Kräuterbutter und Jus	
mit mediterranen Kartoffel-Wedges oder Pommes Frites	
und knackigem Ofengemüse (glutenfrei)	
Vitello Tonnato, 200g	37
garniert mit Kapern und Bratkartoffeln	



Süßes zum Schluss

Caramelchöpfli	12
mit Salat von frischen Beeren und Hüppen	
Zitronenparfait	15
mit Mango-Ananas-Salat	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	14
mit Sommerbeeren-Mix und Vanilleglacé	

Glacé und Coupe

Cremiger Eiskaffee «Schiff»	14
Kaffee, Mokka-glacé 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 «Exotic»	14 / 16
Melonensalat, Mangosorbet und Kokosglacé wahlweise ohne oder mit Limoncello	
Coupe Sommer mit erfrischender Minze	14
Erdbeer- und Joghurtglace, feines Erdbeerkompott 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