



Herzlich willkommen
im Restaurant Rhyblick

Aperitif

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

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat	9
garniert mit Sprossen	
Gemischter Salat	13
mit Kräuter-Croûtons und Nüssen	
Unsere hausgemachten Saucen: französisch, italienisch oder Joghurt-Tomaten-Kräutersauce	

Tatar vom Rind	18 / 34
mit Oliven, Artischocken und Chilisalz serviert mit Brioche-Toast	

Carpaccio vom Rind	18
mit Kräuter-Pinienkernen-Salat an Minzöl, Basilikum-Focaccia mit grünen Oliven	

Hausgebeizte Forelle	17
mit Honig-Bärlauch-Senfsauce und Kräutersalz Kartoffel-Majoran-Blinis, Radiccio-Konfi	

Suppen

Spinatcremesuppe	14
mit Roquefort-Brösel und Olivensalz garniert mit Rohschinken-Chips	
Bärlauchschaumsuppe	13
mit Rucola, Safranfäden und Milchschaum	

Fisch

- Im Ei-Kräutermantel gebratene Eglifilets** 29 / 37
mit Remouladensauce, Limettenrisotto,
glasierte Gurken, Dill
- Gebratenes Schollenfilet «Finkenwerder Art»** 28
Schmelzkartoffeln, grüne Spargeln
- Ganze Dorade** 42
in Butter und Kräutern gebraten, Majoran-Noilly-Prat-Sauce,
Petersilienkartoffeln, gedünstete Lauchringe, glasierte Karotten

Fleisch

- Pouletbrust** 26
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Kräuterfrischkäse,
Zucchetti-Blätter, Weisswein-Risotto, Marsala-Jus
- Geschmortes Lammhüftli** 35
mit Estragon-Pfeffersauce,
Capuns auf Champignon-Lauchbett, Baby-Karotten
- Tagliata vom Rind** 37 / 44
mit Rucola und Parmesanstreifen, junge Bratkartoffeln,
Ofen-Tomaten und Rosmarin-Salz
- Hausgemachtes Kalbs-Cordon-bleu** 43
mit Bauernschinken, Greyerzer und Freiburger Vacherin,
Tagliatelle mit Brotbrösel, Peperoni-Frühlingszwiebel-Ragout

Vegetarisch

- Chinakohlröllchen (vegan)**..... 20 / 27
an Zitrus-Sauce, Peperoni-Spiegel mit Thymian, Bratkartoffeln
- Safran-Tagliatelle** 19 / 26
mit Gewürz-Butter, Pinienkerne, Minze-Streifen, Feta-Würfel

Desserts

Orangen-Parfait	14
mit Rosmarin-Aroma, Vanille-Schokoladen-Cookie, Fleur de sel	
Rhabarber-Crumble Panna cotta	15
mit Pistazien-Pesto-Cantucci	
Caramel-Chöpfli	13
mit Erdbeer-Melissen-Salat und Himbeersalz	
Frische Erdbeeren	15
mit hausgemachter Minzeglase, Schokoladendekor	

Coupes

Coupe Rhyblick	10 / 14
Zitronen-, Cassis-Sorbet und Joghurtglase, Aprikosensauce	
Coupe Dänemark	10 / 14
Vanilleglase mit warmer Schokoladensauce, geröstete Mandeln, Schlagrahm	
Wiener Eiscafé	14
Kaffee, Vanilleglase, Schlagrahm	
Coupe Madame	14
Erdbeer-Orangensalat mit Basilikum, Vanilleglase, Schlagrahm	
Coupe Monsieur	14
Schokoladen-, Vanille- und Mokka-glase, Amarettini, Schlagrahm	
Coupe Frühling	14
Erdbeer- und Joghurtglase, Rhabarber-Vanille-Kompott, 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 Flûtes	
Plättli	18
Serano Schinken, Bündnerfleisch und Chorizo	
Tatar vom Rind	18 / 34
garniert mit Zwiebeln, Kapern und Gewürzgurke serviert mit Toast	
Sandwiches	9
Rohschinken, Appenzeller-Käse oder Salami	
Belegte Brötli	6
Thon, Rohschinken, Spargel, Ei	
Tagessuppe	6.50
Portion Pommes frites	6.50 / 8.50
Portion Süsskartoffel Frites	6.50 / 8.50
Käseschnitte	12
mit Raclettekäse	
Schiff-Burger	26
Rindfleisch, hausgemachte Burger-Sauce, Sesambrot, Gurke, Tomate und Salat, dazu Süsskartoffel Frites und Sauerrahm-Dip	