



*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 Röstli serviert

## *Vegan*

**Variation von Wurzelgemüse** ..... 20 / 28

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