



Stein am Rhein

Fam. E. Schwegler-Wick
CH-8260 Stein am Rhein

Tel: 052 741 21 44

Fax: 052 741 25 22

e-mail: rheinfels@bluewin.ch

Homepage: www.rheinfels.ch

Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN DIE EIN EINHEITLICHES MENÜ GENIESSEN WOLLEN

Die getroffene Auswahl ist uns spätestens eine Woche vorher bekanntzugeben.

TELLERSERVICE - OHNE NACHSERVICE

Menü 1 sFr. 34.00

Gemischter Blattsalat



Felchen - oder Welsfilets
(je nach Fang)
in Butttter gebraten
Salzkartoffeln

Menü 2 sFr. 34.00

Gemischter Blattsalat



Fischknusperli Hausart
Salzkartoffeln
Sauce Tartare

Menü 3 sFr. 34.00

Gemischter Blattsalat



Felchen - oder Welsfilets
(je nach Fang)
pochiert an sämiger
Weissweihnrahmsauce
mit Trockenreis

Menü 4 sFr. 35.00

Grüner Salat



Schweinsgeschnetzeltes
mit Champignons-Rahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 5 sFr. 34.00

Gemischter Blattsalat



Poulet Curry Geschnetzeltes
mit Ananas und Trockenreis

Menü 6 sFr. 35.00

Grüner Salat



Felchen - oder Welsfilets
pochiert an sämiger
Sauerampfersauce
mit Trockenreis

Wir beraten Sie gerne
Alle Preise inkl. MwSt

RHEINFELS SPEZIAL

Menü 7 sFr. 58.50

Salade nouvelle



2x1 Teller verschiedener Fisch
je nach Fang, nach 2 verschiedenen
Grundzubereitungsarten und mit
verschiedenen Beilagen
(mit Saisondessert sFr. 67.00)

Menü 8 sFr. 36.00

Tagessuppe



Kalbsbrustschnitte im eigenen
Saft geschmort
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 9 sFr. 36.00

Tagessuppe



Fitness - Lunch
(Grosser bunt gemischter Salat
mit Pouletbrüstli + Kräuterbutter)
(mit Rindshuftsteak sFr. 45.50)

Menü 10 sFr. 37.00

Grüner Blattsalat



Schweinsfilet - Piccata
Mailänderart
Spaghetti mit Tomatencoulis



Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN DIE EIN EINHEITLICHES MENÜ GENIESSEN WOLLEN

Fam. E. Schwegler-Wick
CH-8260 Stein am Rhein

Tel: 052 741 21 44
Fax: 052 741 25 22

rheinfels@bluewin.ch
www.rheinfels.ch

* RHEINFELS SPEZIAL*

Menü 7 sFr. 58.50

Salade nouvelle



2x1 Teller verschiedener Fisch
je nach Fang, nach 2 verschiedenen
Grundzubereitungsarten und mit
verschiedenen Beilagen
(mit Saisondessert sFr. 67.00)

Menü 11 sFr. 37.50



Grüner Blattsalat



Gebratenes Welsfilet auf
Knackigem Gemüsestampf=
kartoffel mit Basilikumolivenoel

Menü 12 sFr. 39.50



Gemischter Blattsalat



Zanderfilets *Rheinfels*
Trockenreis
(Hauspezialität)

Menü 13 sFr. 41.50



Gemischter Blattsalat



Kalbsgeschnetzeltes nach
„Zürcher-Art“, Butterrösti
Saisongemüse

Menü 14 sFr. 41.50



Gemischter Blattsalat



Gebackene Eglifilets mit
Salzkartoffeln und Sauce
Tartare

Menü 15 sFr. 36.50



Tagessuppe



Rindsschmorbraten in Burgunder,
Kartoffelstock
Saisongemüse

Menü 16 sFr. 37.00



Tagessuppe



Kalbsbacke im eigenen Jus
geschmort mit Herbsttrompeten
und Butternudeln

Menü 17 sFr. 39.50



Gemischter Blattsalat



Kalbsrahmschnitzel
Eiernudeln in Butter
Saisongemüse
(mit Schweinsnierstück Fr.34.-)

Menü 18 sFr. 44.50



Bouillon mit Backerbsen



Lammfilet mit Rotweinsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin

Menü 19 sFr. 58.00

Flädli-suppe



Drei Filets Hausart
(Rind, Kalb und Lamm)
mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin Rheinfels
Gemüseauswahl

Menü 20 sFr. 56.00



Bouillon mit Backerbsen



Roastbeef nach englischer Art
Kartoffelgratin Rheinfels
Gemüseauswahl

Menü 21 sFr. 56.50

Kraftbrühe mit Einlage



Kalbssteak mit
Pilzrahmsauce
Butternudeln
Saisongemüse

Menü 22 sFr. 63.00

Kraftbrühe mit Sherry



Chateaubriand (Filet entier)
mit kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl



Nachservice bei Gerichten
auf Vorbestellung mit
kleinem Aufpreis möglich.

Wir beraten Sie gerne.
Alle Preise inkl. MwSt

Apéros & Fingerfood		
Apero Maison Holdersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein aus dem Steiner Rebberg	1 lt	sFr. 48.00
Champagne Brut Traditionel	1 Glas	sFr. 13.00
Holder Kir Royal Holdersirup vermischt mit trockenem Champagner	1 Glas	sFr. 13.50
1 Glas Prosecco	1 Glas	sFr. 7.50
„ MÜSLIBLÄTTER “ knusprig gebackener Salbei (fast vergessene Schweizerische Spezialität)	Ca 4 Stück. Pro Pers.	sFr. 5.80
Chips und Nüssli	Pro. Pers.	sFr. 6.00
Frisch gebackenes Blätterteiggebäck	Ca 5 Stck. Pro Pers.	sFr. 7.50
Bunt gemischte Mini Cananapé	1 Stück.	sFr. 4.40
Kuspriger, noch warmer Schinkengipfel	1 Stück.	sFr. 4.40
Knackig frische Gemüestäbchen mit zweierlei Quark-Dips	Pro. Pers.	sFr. 9.50
Marty's Käse - Mohn - oder Kümmelstangen	10 Stangen	sFr. 9.00
Edi's appetitanregender Fingerfood (3 Stck. pro. Person)	pro Pers.	sFr. 9.50

Unsere Haugemachten Suppen	
Traditionelle Rinds - Bouillon mit saisonaler Einlage	sFr. 6.50
Tomatensuppe mit einem Hauch Gin und frischem Basilikum	sFr. 7.80
Ueberbackene Zwiebelsuppe Monte Carlo	sFr. 7.80
Steinpilzschaumsuppe mit knusprigen Brotwürfelchen	sFr. 9.50
Räuschling - Bärlauchrahmsüppchen	sFr. 8.50

Kalte Vorspeisen	
Marktfrischer grüner Blattsalat mit Rotweindressing nach gut gehütetem Hausrezept	sFr. 8.50
Gemischter knackiger Blattsalat nach Saisonangebot	sFr. 9.50
Salade Nouvelle (lauwarmer Blattspinat mit knusprigen Brotwürfelchen und gebratenen Speckstreifen)	sFr. 12.50
Zucchini Carpaccio mit Modenaessig, Basilikumolivenöl und mediterraner kalter Tomatensauce	sFr. 13.50
Leicht verrückter bunt gemischter Blattsalat mit gereiftem Bauernrohschinken und Wachtelai	sFr. 14.50
Gebratene Pilze auf knackigem Eisbergsalat mit Olivenöl und Balsamico	sFr. 14.50
Gemüseterrine mit Bärlauchquark oder Tomatencoulis	sFr. 15.80
Hausgemachte Kalbterriner mit grünem Pfeffer und Salatbouquet	sFr. 15.50
Rheinfels Fischsülzchen mit Meerrettichschaum und Knoblauchtost	sFr. 16.50
Vitello tonnato Der klassische, italienische Kalbsbraten, im eigenen Saft mit Thon und Zwiebeln geschmort, hauchdünn geschnitten und mit der aufgemixten kalten Sauce serviert.	sFr. 17.50
Carpaccio vom einheimischen Rindsfilet mit altem Sprinz, Truttiker Baumnussöl und garniert mit einem bunten Salatbouquet	sFr. 18.50

Unsere Fischspezialitäten als warme Vorspeisen (je nach Fang)	
Gebratene Bodensee - Fischfilets klassisch mit Zitronen und Kapern serviert	sFr. 17.50
Pochiertes Welsfilets in Weissweihnrahmsauce mit jungem, knackig gekochtem Gemüse	sFr. 17.50
Gedünstetes Zanderfilet mit leichter Basilikumbutte überbacken „RHEINFELS“	sFr. 17.50
Pochiertes Zanderfilet mit Sauerampfersauce „EDUARD“	sFr. 17.50
Diese warmen Köstlichkeiten servieren wir alle mit Salzkartoffeln oder Zucchetispaghetts oder Trockenreis	
Weitere Fisch-Tagesspezialitäten - Wir informieren Sie gerne !	

Desserts und andere süsse Versuchungen

Crème caramel	sFr. 7.00
Crème brûlée	sFr. 10.50
Gemischte Glace mit Rahm (Mövenpick)	sFr. 9.00
Vanilleglace mit Passionsfruchtsauce	sFr. 10.50
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten	sFr. 11.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm	sFr. 13.50
Früchte-Coupe „Tutti-Frutti“	sFr. 13.50
Heisse gemischte Waldbeeren mit Vanilleglace	sFr. 10.50
„Claudias Erdbeertraum“, marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace	sFr. 12.00
Zitronensorbet mit Wodka oder Champagner	sFr. 11.50
Parfait glacé Grand Marnier	sFr. 11.50
Cappuccino Rahmeis mit hausgemachtem Baileys - Schaum	sFr. 10.50
Schokoladenmousse	sFr. 10.50
Ofenfrisches „Schoggichuechli“ mit Rahm	sFr. 13.50
Gestürzte warme Apfeltarte des Demoiselles Tatin	sFr. 14.50
Buntes Potpourri von hausgemachten Desserts	sFr. 15.50
Frische Beeren je nach Saison (wenn immer möglich aus der Region)	

Znüni - oder Zvierplättli (nur bis 11.00 und ab 14.00 Uhr)

Aufschnitt- oder Schinkenteller	sFr. 18.50
Aufschnittplatte	sFr. 22.00
Portion gekochter Schinken	sFr. 22.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch und Rohschinken)	sFr. 22.00
Bündnerplatte (Bündnerfleisch und Rohschinken)	sFr. 27.00
Grosser Blattsalat mit Knusperli und Sauce Tartare	sFr. 27.50
Vitello Tonnato	sFr. 28.50
Früchtekuchen	sFr. 6.00
Diverse Torten	sFr. 7.00

Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, mit Ihnen ein besonderes Menü zusammenzustellen.

Polizeistundenverlängerung ab 23.30 resp. 00.30 Uhr pro angefangene Stunde sFr. 120.00

Für die Bankettabrechnung ist die uns 24 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Anzahl Gäste massgebend. Euro - Zahlungen nach Tageskurs.

inkl. MwSt

Bestellte, aber nicht eingenommene Mahlzeiten müssen wir gezwungenermassen in Rechnung stellen.