

Stein am Rhein



## Vor dem Essen

### **Alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütenschaum**

sFr. 7.00

### **Alkoholfreier erfrischender Basilikum - Limettenaperitif**

sFr. 7.00

### **Aperitif Maison**

Holdersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein  
(Steiner Räuschling)

sFr. 8.80

### **Basilikum - Kir - Royal**

Basilikum Limettensirup vermischt mit leichtem  
trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Chefin.

sFr. 14.00

### **Zahners - Holder - Kir - Royal**

Holdersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaum-  
wein ergibt einen prickelnden Aperitif mit festlichem Anstrich

sFr. 14.00

### **1 Glas („Cüpli“) Zahners Schaumwein brut**

Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode  
im eigenen Keller von Hand gerüttelt

**nur mit einem sehr guten Champagner vergleichbar**

sFr. 14.00

### **„Schlemmer - Menü Petri - Heil „** pro. Pers. ab 2 Personen mit Dessert

sFr. 55.00

Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit  
einem Salade Nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und  
einem bunten Querschnitt aus unseren Dessertspezialitäten.

Gerne servieren wir Ihnen das Menü von 11.00h bis 13.30 und  
von 18.00 bis 20.30 Uhr.

Dieses Schlemmermenü kann aus küchentechnischen Gründen an  
Sonntagen nicht serviert werden. Wir danken für Ihr Verständnis.

sFr. 67.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten

## VORSPEISEN

**Salade nouvelle tiède et croquant** sFr. 13.50  
 Zarter Blattspinat mit heissen Specklardons und Buttercroutons

**Knackiger Rossosalat** sFr. 12.50  
 mit feinen Knoblauchscheiben und Specklardons

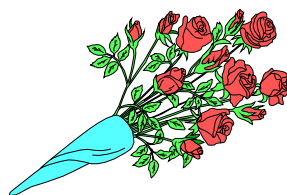
**La terrine de rilette au queue de veau au poivre vert** sFr. 16.50  
 Hausgemachte Kalbsschwanzterrine mit grünem Pfeffer

**Zum Mitnehmen im originellen Rheinfels Töpfchen für Ihre Lieben zu Hause.** sFr. 14.00

Bündnerfleisch sFr. 18.00

**Grüner Salat** sFr. 8.50

Gemischter Blattsalat sFr. 9.50



## SUPPEN

Bouillon natur sFr. 6.80

Zuppa Pavese (überbackene Rindfleischbrühe) sFr. 9.00

Hausgemachte *Pilzrahmsuppe* sFr. 10.50

Alle Preise inkl. MwSt.

## Der Chef empfiehlt Ihnen von unseren 7/10 Flaschenweinen im Offenausschank

		5/10	3/10	2/10
<b>Weisswein Ostschweiz</b>	<b>Truttiker Weissburgunder</b>	sFr 38.50	sFr 23.10	sFr 15.40
	Fam. Zahner, Truttikon Der König der ostschweizer Weissweine im Barrique angebaut.			
<b>Rotwein Ostschweiz</b>	<b>Cuvée Flüe</b>	sFr 36.50	sFr 21.90	sFr 14.60
	Thomas und Marianne Stamm, Thayngen. Die Traubensorten Regent, Dornfelder und Maréchal Foch sind im Barrique zu einem fruchtigen, schönen Ostschweizer gereift und wird leicht kühl serviert.			



*Lieber Gast,*

*Fisch ist leicht verdaulich, kalorienarm, reich an Eiweiss und Mineralstoffen.*

*Wir bemühen uns Ihnen nur frische Süsswasserfische zu servieren. Deshalb bitten wir Sie um Nachsicht, falls heute eine Fischart nicht erhältlich ist.*

## FISCHSPEZIALITÄTEN

	Portion	Teller
<b>ZANDERFILETS " RHEINFELS "</b> Gedämpfte Zanderfilets mit Rheinfelsbuttermischung und frischen Kräutern im Ofen überbacken.	sFr. 42.50	sFr. 37.50
<b>FISCH FRITTO MISTO AIOLI</b> Verschiedene gebackene Fischfilets (je nach Fang) mit pikanter Knoblauch Mayonnaise	sFr. 40.50	sFr. 36.50
<b>ZANDERFILETS GEBACKEN, SAUCE TARTAR</b>	sFr. 41.50	sFr. 37.50
<b>WELSFILFETS IN BUTTER GEBRATEN</b>	sFr. 35.50	sFr. 29.50
<b>WELSFILFETS " GRENOBLOISE "</b> Welsfilets mit Zitronen und Kapern	sFr. 36.50	sFr. 30.50
<b>EGLIFILFETS IN BUTTER GEBRATEN</b>	sFr. 44.00	sFr. 39.00
<b>EGLIFILFETS GEBACKEN ; SAUCE TARTAR</b>	sFr. 42.50	sFr. 38.50
<b>WELSFILFETS AN WEISSWEINRAHMSAUCE</b>	sFr. 38.90	sFr. 34.90
<b>ALLE UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN WERDEN MIT SALZKARTOFFELN SERVIERT</b>		

Alle Preise inkl. MwSt.

Hechte und Aeschen kommen ausschliesslich aus dem Bodensee und Rhein. Egli, Zander, Felchen, Wels und Trüsche je nach Fang, wenn irgendwie möglich, aus dem Bodensee und Rhein - sonst Import: je nach Fang aus DE, A, Estland, Letland, Polen, Kanada etc.



Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten

## HAUPTGERICHTE

<b>KALBSRAGOUT</b> im eigenen Jus mit Butternudeln	sFr. 34.50
<b>KALBSCHNITZEL</b> , in Butter gebraten, kleine Gemüse garniture und Pommes frites	sFr. 41.00
<b>RINDSFILET</b> mit Kräuterbutter, kleine Gemüse garniture und Pommes frites	sFr. 49.50
Frische verschiedene <b>SAISONGEMÜSE</b> , als Beilage	sFr. 10.50
<b>GEMÜSETELLER</b> Vegetarisch	sFr. 23.50
<b>FITNESS-LUNCH</b> Grosser, bunt gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindsfiletstücken und Brotcroûton oder mit Eglifilets gebacken und Sauce Tartare	sFr. 35.50

Kalbfleisch : CH Lamm: CH / Schottland Poulet: CH / D  
 Rindfleisch : Südafrika / USA / Südamerika \*kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.  
 (Warnung des Bundesamt für Gesundheit: Essen kann Ihre Gesundheit gefährden.  
 Warnung des Wirtes: Nichts Essen auch.)

## Der Chef empfiehlt Ihnen von unseren 7/10 Flaschenweinen im Offenausschank

		5/10	3/10	2/10
<b>Weisswein Ostschweiz</b>	<b>Truttiker Weissburgunder</b> Fam. Zahner, Truttikon Der König der ostschweizer Weissweine im Barrique ausgebaut.	sFr 38.50	sFr 23.10	sFr 15.40
<b>Rotwein Ostschweiz</b>	<b>Cuvée Flüe</b> Thomas und Marianne Stamm, Thayngen. Die Traubensorten Regent, Dornfelder und Maréchal Foch sind im Barrique zu einem fruchtigen, schönen Ostschweizer gereift und wird leicht kühl serviert.	sFr 36.50	sFr 21.90	sFr 14.60