

Das Wichtigste zuerst

Alkoholfrei

Sommercocktail mit Holunderblütenschaum 7.00

Erfrischender Basilikum-Limettenaperitif 7.00

Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service 8.50

Mit «Schuss»

Aperitif Maison 9.00

Holundersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein

1 Glas («Cüpli») Zahners Schaumwein brut 12.00

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

Basilikum Kir Royal 12.00

Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Seniorchefin

Zahners Holunder Kir Royale 12.00

Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein

Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service 13.00

Unsere Empfehlung ab 2 Personen:

Schlemmer-Menü «Petri Heil!» 69.00

Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit einem Salade nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und einer kleinen Tarte Tatin als Abschluss

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

Vorspeisen

Grüner Salat	10.00
Gemischter Blattsalat	11.00
Knackiger Rossosalat mit feinen Knoblauchscheiben und Speckstreifen	14.00
Salade nouvelle Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Speckstreifen & Croutons	14.00
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	19.00
Wildschwein Dim-Sum Mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	19.00

Suppen

Bouillon mit Sherry	10.00
Bodenseekrebsrahmsuppe	15.00
Pilzcrèmesuppe	12.00
Staaner-Fischtopf als Vorspeise die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	21.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

Fischspezialitäten

Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Pers.	47.00
Egli meunière Egli Filets in Butter gebraten	Portion Klein	46.00 41.00
Egli gebacken Egli Filets frittiert mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
Zander Rheinfels Zander Filets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	Portion Klein	44.00 39.00
Staaner-Fischtopf die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	Portion	45.00
Fisch Fritto Misto Aioli verschiedene frittierte Fisch Filets mit pikanter Knoblauchsauce	Portion Klein	42.00 38.00
Zander gebacken Zander Filets frittiert mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
Duo vom Zander Zander Filets nach Rheinfelsart & frittiert mit Sauce Tatar	Portion	47.00
Wels Weisswein Wels Filets pochiert an Weissweinsauce	Portion Klein	40.00 36.00
Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar	Portion Klein	33.00 28.00
Fischfitness Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar & nur Salat als Beilage	Portion	32.00
Beilagengemüse	Klein Gross	7.00 11.00

Unsere Fischspezialitäten werden alle mit Salzkartoffeln serviert.

Hechte, Seeforellen, Felchen und Äschen kommen aus dem Bodensee oder dem Rhein. Egli, Zander und Wels je nach Fang, wenn irgendwie möglich, aus dem Bodensee oder dem Rhein - sonst Import: je nach Fang aus D, A, Estland, Lettland und Polen etc.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

Fleischgerichte

Rindsfilet		53.00
mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites		
Kalbsschnitzel		45.00
mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites		
Wildschwein Hackbraten		37.00
Mit Sellerie-Kartoffelstampf		
Kalbskopf		34.00
mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln		
Beilagengemüse	Klein	7.00
	Gross	11.00

Kalbfleisch CH, Rindfleisch Australien* / Poulet: CH, D /

*kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(Warnung des Bundesamt für Gesundheit: Essen kann Ihre Gesundheit gefährden.

Warnung des Wirtes: Nichts Essen auch.)

Vegetarisch

Gemüselasagne		29.00
mit Tomatencoulis		
Rotes Gemüsecurry		29.00
mit Reis		
Planted Geschnetzeltes nach Zürcher Art		34.00
Mit Rösti Kroketten und Gemüse		

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal