

# 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!»** 70.00

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 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

## Vorspeisen

---

<b>Grüner Salat</b>	10.00
<b>Gemischter Blattsalat</b>	11.00
<b>Knackiger Rossosalat</b> mit feinen Knoblauchscheiben und Speckstreifen	14.00
<b>Salade nouvelle</b> Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Speckstreifen & Croutons	14.00
<b>Kalbskopf</b> mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	19.00
<b>Wildschwein Dim-Sum</b> Mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	19.00
<b>Hausgemachte Kalbsrillette</b> mit eingelegten weissen Spargeln und Bärlauchsenf	17.00
<b>Rehravioli mit Krause Glucke Sauce</b> aus dem Hemishofer Revier	22.00

## Suppen

---

<b>Bouillon mit Sherry</b>	10.00
<b>Bodenseekrebsrahmsuppe</b>	15.00
<b>Pilzcrèmesuppe</b>	13.00
<b>Staaner-Fischtopf als Vorspeise</b> Die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	21.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

## Wilde Vorspeisen

---

<b>Rehcarpaccio</b>	22.50
Reh hauchdünn geschnitten an feiner Modena Olivenöl-Marinade	
<b>Wildschwein Dim-Sum</b>	19.00
mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	
<b>Rehravioli mit Krause Glucke Sauce</b>	22.00
aus dem Hemishofer Revier	

## Wild aus dem Hemishofer Revier

---

<b>Rehpfeffer Hausart</b>	37.00
mit Rotkraut und Spätzli	
<b>Rehgeschnetzeltes</b>	42.00
mit Rotkraut und Spätzli	
<b>Rehschnitzel mit Pilzen,</b>	49.00
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren	
<b>Rehrücken mit Pilzen</b>	(ab 2 Personen/pro Pers.) 58.00
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren	

Weinempfehlung des Chefs:

<b>Pinot Noir Passion</b>	fl.	69.00
Donatsch «zum Roten Ochsen», Malans	dl	10.50

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

# Fischspezialitäten

<b>Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch</b> in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Pers.	47.00
<b>Egli meunière</b> Egli Filets in Butter gebraten	Portion Klein	46.00 41.00
<b>Egli gebacken</b> Egli Filets frittiert mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
<b>Zander Rheinfels</b> Zander Filets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	Portion Klein	44.00 39.00
<b>Staaner-Fischtopf</b> die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	Portion	45.00
<b>Fisch Fritto Misto Aioli</b> verschiedene frittierte Fisch Filets mit pikanter Knoblauchsauce	Portion Klein	42.00 38.00
<b>Zander gebacken</b> Zander Filets frittiert mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
<b>Duo vom Zander</b> Zander Filets nach Rheinfelsart & frittiert mit Sauce Tatar	Portion	47.00
<b>Wels Weisswein</b> Wels Filets pochiert an Weissweinsauce	Portion Klein	40.00 36.00
<b>Fischknusperli</b> nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar	Portion Klein	33.00 28.00
<b>Fischfitness</b> Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar & nur Salat als Beilage	Portion	32.00
<b>Beilagengemüse</b>	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 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal

# Fleischgerichte

---

<b>Rindsfilet</b>		53.00
mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites		
<b>Rehpfeffer Hausart</b>		37.00
mit Rotkraut und Spätzli		
<b>Wildschwein Hackbraten</b>		37.00
Mit Sellerie-Kartoffelstampf		
<b>Kalbskopf</b>		34.00
mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln		
<b>Beilagengemüse</b>	Klein	7.00
	Gross	11.00

Kalbfleisch CH, Rindfleisch Australien\* / Poulet: CH, D / **Springbock**: Namibia, gejagt von Edi Schwegler im Ramen von Quotenabschüssen / Reh und Wildschwein: aus dem Hemishofer Revier des Seniorchefs  
\*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

---

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

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal