Das Wichtigste zuerst

Alkoholfrei

Hausaperitif mit Holunderblütenschaum 9.00

Erfrischender Basilikum-Limettenaperitif 9.00

Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service 9.50

Mit «Schuss»

Aperitif Maison 10.00
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

1 Glas («Cüpli») Pinot Rosé brut Fritz Wassmer 12.00
Flaschengärung

Basilikum Kir Royal 13.50
Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag‘s die Seniorchefin

Zahners Holunder Kir Royale 13.00
Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenen Zahners Schaumwein

Der «Aktuelle» fragen Sie unseren Service 14.50

Unsere Empfehlung ab 2 Personen:

Schlemmer-Menü «Petri Heil!» Pro Pers. 73.00
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 unsere Mitarbeiter

Vorspeisen

Grüner Salat	11.00
Gemischter Blattsalat	12.00
Knackiger Rossosalat mit feinen Knoblauchscheiben und Speckstreifen	15.00
Salade nouvelle Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Speckstreifen & Croutons	14.50
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	19.00
Wildschwein Dim-Sum Mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	21.00
Hecht-Quenelles auf Fenchel mit Krebs Sauce	23.50

Suppen

Bouillon mit Sherry	10.00
Krebsrahmsuppe	16.00
Pilzcremesuppe	14.00
Staaner-Fischtopf als Vorspeise Die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	22.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Fischspezialitäten

Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Pers.	48.00
Egli meunière Egli Filets in Butter gebraten	Portion Klein	46.00 42.00
Egli gebacken Egli Filets frittiert mit Sauce Tartar	Portion Klein	44.00 40.00
Zander Rheinfels Zander Filets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	Portion Klein	44.00 40.00
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	44.00 40.00
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	35.00 31.00
Fischfitness Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar & nur Salat als Beilage	Portion	34.00

Unsere Fischspezialitäten werden alle mit Salzkartoffeln serviert.

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

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites		54.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites		45.00
Wildschwein Hackbraten mit Sellerie-Kartoffelstampf		38.00
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln		35.00
Kutteln mit Tomatensauce und Salzkartoffeln		35.00
Beilagen Gemüse	Klein Gross	7.00 11.00

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

Geschmorter Spitzkohl mit geräuchertem Tofu begleitet von Meerrettich und Salzkartoffeln	Vegan	34.00
Rotes Gemüsecurry mit Reis	Vegan	30.00
Planted Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti Kroketten und Gemüse		34.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Wilde Vorspeisen

Rehcarpaccio 23.50
Reh hauchdünn geschnitten an feiner Modena Olivenöl-Marinade

Wildschwein Dim-Sum 21.00
mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip

Wild aus dem Hemishofer Revier

Rehpfeffer Hausart 38.00
mit Rotkraut und Spätzli

Wildschwein Hackbraten 38.00
mit Sellerie Kartoffelstampf

Rehgeschnetzeltes 43.00
mit Rotkraut und Spätzli

Rehschnitzel mit Pilzen, 49.00
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren

Rehrücken mit Pilzen (ab 2 Personen/pro Pers.) 60.00
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren

Weinempfehlung des Chefs:

Pinot Noir Passion	dl	10.00
Donatsch «zum Roten Ochsen», Malans	fl.	69.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter