

Business Menus

Menu 1

Grüner Blattsalat
Fischknusperli Hausart mit Salzkartoffeln
Sauce Tartare

34.00

Menu 2

Grüner Blattsalat
Schweinsgeschnetztes mit Champignons-Rahmsauce
Butternudeln und Saisongemüse

35.00

Menu 3

Gemischter Blattsalat
Welsfilets pochiert an sämiger Weissweinrahmsauce
Trockenreis
Crème caramel

41.00

Vegi / Vegan

Grüner Blattsalat
Rotes Gemüsecurry mit Reis

35.00

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Event Menus

RHEINFELS SPEZIAL

Salade nouvelle

Zwei Fischgerichte nach Fang und Marktangebot kombiniert
mit passenden Beilagen

58.00

Menu 5

Bouillon mit Sherry

Roastbeef nach englischer Art mit Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

56.00

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Fest- Hochzeitsmenüs

Menu 7

Kraftbrühe mit Sherry

Zanderfilets nach Rheinfelsart mit Reis

Rindsfilet am Stück gegart an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

73.00

Menu 8

Bodenseekrebsrahmsuppe

Gemischter Salat mit Landrauchschinken

Fischfrikasse an sämiger Weissweinrahmsauce
junges Gemüse und Reis

La Tarte des Demoiselles Tatin
Vanille Glace

71.00

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Apéritif-Speisen

Snacks

Müsliblätter knusprig gebackener Salbei	pro 4 Stk.	5.80
Chips und Nüssli	pro Person	6.00
Frisch gebackenes Blätterteiggebäck	pro 5 Stk.	7.50
Knackige Gemüsestäbchen mit zweierlei Dips	pro Person	9.50
Marty's Käse - Mohn - oder Kümmelstangen	pro 10 Stk.	9.00

Canapés

Landrauchschinken, Salami, gekochter Schinken, Käse, Gänserillettes	pro Stk.	4.00
Rinds Tartar, Roastbeef, Rauchlachs	pro Stk.	4.50
Gänseleberterrinen (10g) auf Brioche	pro Stk.	9.50

Kalte Häppchen

Tomaten Morzarella Spiesschen	pro 2 Stk.	4.00
Kalte Shots (Süppchen der Saison)	pro Stk.	4.00
Staaner Fischtopf Sülzchen	pro Stk.	5.00
Crevetten Cocktail	pro Stk.	5.50
Grilliertes Rinds Carpaccio	pro Stk.	6.00

Warme Häppchen

Frühlingsrollen mit Sweet Chili sauce	pro Stk.	4.50
Warme Shots (Süppchen der Saison)	pro Stk.	4.00
Fischknusperli mit Sauce Tartare	pro Person	5.00
Kalbshacktätschli mit Senfdip	pro Stk.	6.00
Grillierte Rinderspiesschen mit Scharfem Dip	pro Stk.	8.00

Für Ihren individuellen Apéro beraten wir Sie gerne noch mit weiteren Vorschlägen

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Güner Blattsalat	8.50
Gemischter Blattsalat	9.50
Rosso Salat mit Knoblauch und Speck	11.50
Salade Nouvelle (lauwarmer Spinatsalat mit Speckstreifen)	11.50
Zucchetti Carpaccio mit Modenaessig, Basilikumolivenoel und mediterraner kalter Tomatensauce	13.50
Vitello Tonnato	17.50
Rinds Carpaccio	18.50
Gänseleberterrinen mit Portogelée und Briochettoast	22.00
All unsere Fischspezialitäten können auch als Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden.	Auf Anfrage

Suppen

Bouillon natur	6.50
Bouillon mit Sherry	7.50
Pilzcrèmesuppe	9.50
Kräutercrèmesuppe	9.50
Kaltschalen (Gurke Apfel, Cazpacho Andaluz etc.)	8.00
Safrancrèmesuppe	10.50
Bodenseekrebsrahmsuppe	14.00

Vorspeisen Buffets

Gerne erstellen wir ein individuell auf Sie angepasstes Vorspeisen Buffet mit saisonalen Salaten, Suppen, Terrinen und unseren Klassikern. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und wir freuen uns, Sie zu treffen und persönlich beraten zu dürfen.

Der Preis beginnt ab Fr.26.50 und variiert je nach Wünschen.

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Fischspezialitäten

Pochierte Welsfilets in Weissweinsrahmsauce	34.90
Zanderfilets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	37.50
Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tartare	26.50
Egli Filets gebacken mit Sauce Tartare	38.50
Fisch Frikassee mit jungem Gemüse	37.00
Staaner Fischtopf (die Steiner Bouillabaise)	38.50

Alle Fischgerichte können mit Salzkartoffeln oder Reis bestellt werden.

Fleisch Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art mit Nudeln	37.50
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock	32.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin	47.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Rotweinjus und Kartoffelgratin	52.00
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce und Nudeln	49.50
Grossmutter's Hackbraten mit Bramata Polenta	29.50
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln	38.50
Zwei Filets (Rind+ Kalb oder Lamm) mit Kartoffelgratin	49.50
Saisonales Gemüse zu den Fleischgerichten	4.00

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Süssspeisen

Caramelköpflli mit Rahm	8.00
Grossmutter`s Blechkuchen mit Vanilleeis	11.00
Geeiste Crème Brûlée	10.00
Cappuccino Glacé mit Baileys Schaum	10.00
Schokoladen Haselnuss Knusper Torte	13.50
Meringue mit Glace und Rahm	11.00
La Tarte des Deoiselles Tatin	14.50
Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglacé	
Glacé und Sorbets pro Kugel	3.80

Dessert Buffet

Gerne erstellen wir ein Individuelles Dessertbuffet für Sie, zögern Sie sich nicht, uns zu kontaktieren.

Der Preis beginnt ab Fr.26.50 und variiert je nach Wünschen.

Die Preise sind nur für Gruppen ab 20 Personen.

Bitte wählen Sie ein Menu pro Gruppe.

Preise in Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer