

Business Menus

Menu 1

Grüner Blattsalat
Fischknusperli Hausart mit Salzkartoffeln
Sauce Tartare

36.00

Menu 2

Grüner Blattsalat
Schweinsgeschnetztes mit Champignons-Rahmsauce
Butternudeln und Saisongemüse

37.00

Menu 3

Gemischter Blattsalat
Welsfilets pochiert an sämiger Weissweinrahmsauce
Trockenreis
Crème caramel

42.00

Vegi / Vegan

Grüner Blattsalat
Rotes Gemüsecurry mit Reis

36.00

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

63.00

Menu 5

Bouillon mit Sherry

Roastbeef nach englischer Art mit Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

59.00

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

75.00

Menu 8

Bodenseekrebsrahmsuppe

Gemischter Salat mit Landrauchschinken

Fischfrikasse an sämiger Weissweinrahmsauce
junges Gemüse und Reis

La Tarte des Demoiselles Tatin
Vanille Glace

75.00

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. | 4.50 |
| Rinds Tartar, Roastbeef, Rauchlachs | pro Stk. | 5.00 |
| 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 | 9.50 |
| Gemischter Blattsalat | 10.50 |
| Rosso Salat mit Knoblauch und Speck | 12.50 |
| Salade Nouvelle (lauwarmer Spinatsalat mit Speckstreifen) | 12.50 |
| Zucchetti Carpaccio mit Modenaessig, Basilikumolivenoel und mediterraner kalter Tomatensauce | 14.50 |
| Vitello Tonnato | 17.50 |
| Rinds Carpaccio | 19.00 |
| Gänseleberterrinen mit Portogelée und Briochettoast | 24.00 |
| All unsere Fischspezialitäten können auch als Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden. | Auf Anfrage |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Bouillon natur | 8.00 |
| Bouillon mit Sherry | 9.00 |
| Pilzcrèmesuppe | 11.00 |
| Kräutercrèmesuppe | 11.00 |
| Kaltschalen (Gurke Apfel, Cazpacho Andaluz etc.) | 9.50 |
| Safrancrèmesuppe | 12.00 |
| Bodenseekrebsrahmsuppe | 15.00 |

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 | 35.00 |
| Zanderfilets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken | 39.00 |
| Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tartare | 28.50 |
| Egli Filets gebacken mit Sauce Tartare | 39.50 |
| 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 | 38.00 |
| Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock | 34.50 |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin | 48.00 |
| Rindsfilet am Stück gegart mit Rotweinjus und Kartoffelgratin | 53.00 |
| Kalbssteak mit Pilzrahmsauce und Nudeln | 50.00 |
| Grossmutter's Hackbraten mit Bramata Polenta | 33.00 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln | 40.00 |
| Zwei Filets (Rind+ Kalb oder Lamm) mit Kartoffelgratin | 53.00 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Caramelköpfler 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