

Vor dem Essen

Alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütenschaum	7.00
Alkoholfreier erfrischender Basilikum – Limettenaperitif	7.00
Aperitif Maison Holundersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein (Steiner Räuschling)	9.00
1 Glas („Cüpli“) Zahners Schaumwein brut Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode im eigenen Keller von Hand gerüttelt- nur mit einem sehr guten Champagner vergleichbar	12.00
Basilikum Kir Royal Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Seniorchefin	12.00
Zahners Holunder Kir Royal Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein	12.00
Schlemmer-Menü „Petri Heil!“ Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit einem Salade nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und einer kleinen Tarte Tatin als Abschluss	69.00

Vorspeisen

Grüner Salat	9.00
Gemischter Blattsalat	10.00
Knackiger Rossosalat mit feinen Knoblauchscheiben und Specklardons	14.00
Salade nouvelle Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Specklardons und Buttercroutons	14.00
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	19.00
Salade folle Bunter Blattsalat mit Wildschweinschinken aus heimischem Revier	16.00
Wildschwein Dim-Sum mit Soja Vinaigrette und Bärlauch Dip	19.00
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Portwein Gelée und Briochetoast	26.00

Suppen

Bouillon mit Sherry	9.00
Bodenseekrebsrahmsuppe	15.00
Bärlauchrahmsuppe	10.00
Staaner-Fischtopf als Vorspeise die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	21.00

Fischspezialitäten

Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Person	47.00
Egli Filets in Butter gebraten	Portion Klein	46.00 41.00
Egli Filets gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
Zander Filets Rheinfels Zanderfilets 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 gebackene Fischfilets mit pikanter Knoblauchsauce	Portion Klein	42.00 38.00
Zander Filets gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	43.00 39.00
Duo vom Zander nach Rheinfelsart und gebacken mit Sauce Tartar	Portion	47.00
Wels Filets pochiert an Weissweinsauce	Portion Klein	40.00 36.00
Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tartar	Portion Klein	33.00 28.00
Fischknusperli nach Rheinfelsart mit Sauce Tatar, nur mit Salat als Beilage		32.00
Beilagengemüse	Klein Gross	7.00 11.00

Unsere Fischspezialitäten werden alle mit Salzkartoffeln serviert.

Hechte, Forellen und Äschen kommen aus dem Bodensee und Rhein. Egli, Zander, Felchen, Wels und Trüsche je nach Fang, wenn irgendwie möglich, aus dem Bodensee und 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

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	45.00
Rindsfilet mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites	53.00
Fitness-Lunch gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindsfiletstücken	38.00
Wildschweinhackbraten aus eigener Jagd mit Kartoffelstampf	34.00
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	31.00
Beilagengemüse	Klein 7.00 Gross 11.00

Kalbfleisch, Rindfleisch: CH / Poulet: CH, D / Lamm:* Irland, Australien
*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 mit Tomatencoulis	28.00
Rotes Gemüsecurry mit Reis	28.00

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal