

## Wilde Vorspeisen

---

<b>Rehcarpaccio</b>	22.50
Reh hauchdünn geschnitten an feiner Modena Olivenöl-Marinade	
<b>Wildschwein Dim-Sum</b>	17.00
mit Soja Vinaigrette und Krause Glucke Dip	
<b>Hausgemachte Nudeln mit Krause-Glucke-Sauce</b>	17.50

## Wild aus dem Hemishofer Revier

---

<b>Rehpfeffer Hausart</b>	36.50
mit Rotkraut und Spätzli	
<b>Rehgeschnetzeltes</b>	41.50
mit Rotkraut und Spätzli	
<b>Rehschnitzel mit Pilzen,</b>	48.50
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren	
<b>Rehrücken mit Pilzen</b>	(ab 2 Personen/pro Pers.) 54.00
Cognacrahmsauce, Rotkraut, Spätzli und Garnituren	

## Vor dem Essen

---

<b>Alkoholfreier Cocktail mit Holunderblütenschaum</b>	7.00
<b>Alkoholfreier erfrischender Basilikum – Limettenaperitif</b>	7.00
<b>Aperitif Maison</b> Holundersirup vermischt mit leichtem, spritzigem Weisswein (Steiner Räuschling)	8.80
<b>1 Glas („Cüpli“) Zahners Schaumwein brut</b> Blanc de blanc (Rebsorte Pinot blanc), nach klassischer Methode im eigenen Keller von Hand gerüttelt- nur mit einem sehr guten Champagner vergleichbar	12.00
<b>Basilikum Kir Royal</b> Basilikum-Limettensirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein - so mag's die Chefin	12.00
<b>Zahners Holunder Kir Royal</b> Holundersirup vermischt mit leichtem, trockenem Zahners Schaumwein	12.00
<b>Schlemmer-Menü „Petri Heil!“</b> Ein nach Fang und Marktangebot zusammengestelltes Menü mit einem Salade nouvelle als Vorspeise, zwei Fischgerichten und einer kleinen Tarte Tatin als Abschluss	67.00

## Vorspeisen

---

<b>Grüner Salat</b>	8.50
<b>Gemischter Blattsalat</b>	9.50
<b>Knackiger Rossosalat</b> mit feinen Knoblauchscheiben und Specklardons	12.50
<b>Salade nouvelle</b> Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Specklardons und Buttercroutons	13.50
<b>Kalbskopf</b> mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	17.00
<b>Salade folle</b> Bunter Blattsalat mit Wildschweinschinken aus heimischem Revier	14.50
<b>Wildschwein Dim-Sum</b> mit Soja Vinaigrette und Krause Glucke Dip	17.00
<b>Hausgemachte Kalbsschwanzrillettes</b> mit marinierten Gurken und Toast	16.50

## Suppen

---

<b>Bouillon mit Sherry</b>	9.00
<b>Pilzcrèmesuppe</b>	10.50
<b>Staaner-Fischtopf als Vorspeise</b>	19.50
<b>Bodenseekrebsrahmsuppe</b>	14.50

## Fischspezialitäten

<b>Ganzer Rhein- oder Bodenseefisch</b> in Butter gebraten mit frischen Kräutern, nach altem Hausrezept (gleiches Rezept wie Rheinäschen)	Pro Person	44.00
<b>Egli Filets</b> in Butter gebraten	Portion Klein	44.00 39.00
<b>Egli Filets</b> gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	41.50 37.50
<b>Zander Filets Rheinfels</b> Zanderfilets mit Rheinfelsbuttermischung überbacken	Portion Klein	42.50 37.50
<b>Staaner-Fischtopf</b> die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	Portion	43.50
<b>Fisch Fritto Misto Aioli</b> verschiedene gebackene Fischfilets mit pikanter Knoblauchsauce	Portion Klein	40.50 36.50
<b>Zander Filets</b> gebacken mit Sauce Tartar	Portion Klein	41.50 37.50
<b>Duo vom Zander</b> nach Rheinfelsart und gebacken mit Sauce Tartar	Portion	45.50
<b>Wels Filets</b> pochiert an Weissweinsauce	Portion Klein	38.90 34.90
<b>Fischknusperli</b> nach Rheinfelsart mit Sauce Tartar	Portion Klein	31.50 26.50
<b>Fischknusperli</b> nur mit Salat		30.50
<b>Beilagengemüse</b>	Klein Gross	6.50 10.50

*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

---

<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	41.00
<b>Rindsfilet</b> mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites	49.50
<b>Fitness-Lunch</b> gemischter Blattsalat mit gebratenen Rindsfiletstücken	35.50
<b>Aus Grossmutter`s Schmortopf</b> öfters mal was Neues – unser Servicepersonal gibt gerne Auskunft	32.50
<b>Kalbskopf</b> mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	29.00
<b>Beilagengemüse</b>	Klein 6.50 Gross 10.50

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

---

<b>Gemüselasagne</b> mit Tomatencoulis	27.50
<b>Rotes Gemüsecurry</b> mit Reis	27.50

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal



Das Hotel mit den besten Fischspezialitäten



Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal