

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)	8.80
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 Chefin	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	67.00

Wilde Vorspeisen

Rehcarpaccio Reh hauchdünn geschnitten an feiner Modena Olivenöl-Marinade	22.50
Pilzcrèmesuppe	10.50
Wildschwein Dim-Sum mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	17.00

Wild aus dem Hemishofer Revier

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

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Blattsalat	9.50
Knackiger Rossosalat mit feinen Knoblauchscheiben und Specklardons	12.50
Salade nouvelle Lauwarmer zarter Blattspinat mit heissen Specklardons und Buttercroutons	13.50
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln	17.00
Wildschwein Dim-Sum mit Soja Vinaigrette und Wasabi Dip	17.00

Suppen

Bouillon mit Sherry	9.00
Pilzcrèmesuppe	10.50
Bodenseekrebsrahmsuppe	14.50
Staaner-Fischtopf als Vorspeise die Bouillabaisse vom Rheinfels serviert mit Knoblauchsauce	19.50

Fischspezialitäten

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

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites		41.00
Rindsfilet mit kleinem Beilagengemüse und Pommes frites		49.50
Rehpfeffer Hausart Mit Rotkraut und Spätzli		36.50
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln		29.00
Beilagengemüse	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

Gemüselasagne mit Tomatencoulis	27.50
Rotes Gemüsecurry mit Reis	27.50

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen: Wenden Sie sich bitte an unser Personal