

Herzlich willkommen im Restaurant Rheingerbe



Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu haben.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere zubereiteten Spezialitäten mit frischen Produkten aus der Region. Als Mitglied der „**Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch**“ und „**Etablierter Köche**“ legen wir großen Wert auf die Qualität und die sorgfältige Verarbeitung.

Zu den Allergenen:


Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeiter gerne.



Ihre Gastgeber **Gabriela & Christof Meier** sowie das **ganze Team** vom Restaurant Rheingerbe freuen sich, Sie überraschen und begeistern zu dürfen.

Salate

Bunte grüne Blattsalate  9.50
Colourful mixed green leaf salads

Cesars Salat klassisch zubereitet  12.00
mit Römersalat, Croûtons, Parmesan und das spezielle Dressing
cesars salad classic

Cesars Salat mit lauwarmen Pilzen der Saison und das spezielle Dressing 16.00
mit Römersalat, Croûtons, Parmesan 
cesars salad with mushrooms

Hausgemachte Rehssulzterrine, Zwiebelringe, frischer Meerrettich 16.00
Home made terrine of venison, onions, fresh horse radish



Ceviche vom Bodenseesaibling 22.00.
Ceviche of white fish from the lake

Beefsteak Tatar 22.00
mild, pikant oder feurig - nach Ihrem Geschmack gewürzt
Beefsteak Tatar mild, spicy, or hot, garnish with capers and onions

- serviert mit Cognac, Whisky oder Calvados + 4.50
- served with Cognac, Whisky or Calvados

Suppen

Bodenseefischsuppe nach Art des Hauses 18.00
Fish soup with stripes of fish fillets from the lake

Cremesuppe mit „Steiner Riesling & Silvaner“   12.00
Cream soup with „Steiner Riesling & Silvaner“

Kräftige Geflügelbouillon mit Flädli 9.50
Chicken stock with pancake strips

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7,7 % MwSt.

Fische aus dem Bodensee

'es hät solangs hät'

Gebackene Eglifilets, Petersilienkartoffel fried fillets of perch with homemade sauce tartar, potatoes	39.00
Gebratenes Zanderfilet mit Tomaten, Zuckerschoten und Venere Reis Sautéed fillet of pike perch, tomatoes, sugar snap and rice	42.00
Gebratenes Hechtfilet an einer Pommery- Senfsauce, Petersilienkartoffel fillet of pike perch and pommery sauce, potatoes	39.00
Felchenfilet mit frischen Kräuter,Spinat, Petersilienkartoffel fillet of fera with fresh herbs, spinach, potatoes	36.00
Seesaibling gedämpft an einer Schnittlauchsauce, Petersilienkartoffel sautéed fillet of char, sauce of chive, potatoes	38.00
Gemischter Bodenseefischteller gebacken ,Petersilienkartoffel, Sauce Tartar mixed fried fish from the lake, tartar sauce, potatoes	38.00

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7,7 % MwSt.

Fleisch

Unsere Hausspezialität:

Ganzes knusprig gebratenes Mistkratzerli aus dem Ofen, Pommes frites
roasted cockerel from the oven with French fries 36.00

Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Champignon-Rahm sauce, Gemüse, Spätzli
sliced veal with home-made cream sauce and champignons. 38.00

Wiener Schnitzel vom Kalb mit buntem Gemüse, Pommes frites
bread crumbed veal escalope, vegetables, French fries 39.50

Cordon bleu vom Säuli mit Schinken, dreierlei Käse, Gemüse, Pommes frites
pork cordon bleu with three different cheeses and vegetables 34.00

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi, Mediterrane,
Home made gnocchi and vegetables mediteran style 28.00

Risotto mit Pfifferlingen, Tomaten und Kräuter
Risotto and mushrooms, Tomatoes, Fresh herbes 28.00

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7,7 % MwSt.

Desserts

Hausgemachte Crema Catalan 8.50
Spanish crème

Tarte Tatin (gestürzter Apfelkuchen) mit Vanilleglace 14.00
Apple tart upside down with vanille ice cream

Von Hand gerührter Eiskaffee 12.00
Hand stirred ice coffee
- mit Kirsch + 2.50
- with Kirsch

Grosis warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Rahm 12.00
Grandmothers' chocolate cake with vanilla ice cream

Hausgemachte Meringues mit Rahm / with cream 7.80
Home-made meringues mit Glace und Rahm / with ice-cream & cream 10.80

Hausgemachtes Mandelringli Stück 1.80

Verschiedene Sorbet mit Güx: 11.50

Zitronensorbet mit Wodka / Lemon sherbet with Vodka
Himbeersorbet mit Himbeergeist / Raspberry sherbet with Himbeergeist
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune / Plum sherbet with Vielle Prune
Mangosorbet mit Prosecco / Mangosherbet with Prosecco

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7,7 % MwSt.

Wildgerichte aus der Sommerjagd

Hausgemachte Rehsulzterrinen mit Salat garniert mit Zwiebelringen und eingelegte Pilze	16.00
Rehcarpaccio dünn aufgeschnitten, Sprinz, feines Olivenöl Und eingelegte Pilze	22.00
Wild Pot au feu (Wildkraftbrühe) mit Einlage, Rehfleisch und Pfifferlinge	16.00

Hauptgerichte

Rehschnitzel mit Sommergemüse, Pilze, feine Cognacrahmsauce und dazu hausgemachte Spätzli	42.00
Rehgeschnetzeltes mit Sommergemüse, Pilze, Spätzli und eine feine Cognacrahmsauce	39.00
Wildhackbraten mit Sommergemüse, Pilze, Spätzli und ein feines Rahmsöseli	28.00

Unsere Wein Empfehlung dazu:

Italien/Veneto

Caemo IGT 2016

1dl.8.00

Lieferanten und Herkunft

Herkunft Fleisch:	Rind	CH / IRL
	Kalb	CH
	Schwein	CH
	Geflügel	CH
	Wild	CH / aus eigener Jagd /Büsingen

Herkunft Fisch: (Süßwasser)	Egli CH/D/ Bodenseeregion
	Felchen CH/D/Bodenseeregion
	Hecht CH/D/ Bodenseeregion
	Seeforelle CH/D/Bodenseeregion
	SaiblingCH/D/Bodenseeregion
Zander wenn möglich CH / Bodenseeregion /ansonsten Estland	

Unsere Lieferanten:	Zellweger Staad	Süßwasserfische
	G. Bianchi AG	Meerfische und Krustentiere
	Hugo Dubno	Comestible,Käse,Pilze
	Metzgerei Würmli	Fleisch
	Top CC	
	Regionale Bauern	Gemüse, Früchte und Eier
	Eigene Produkte	Kräuter, Blumen aus eigenem Garten
	Bäckerei Marti	Brot

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusiv 7,7 % MwSt.