# HERZLICH WILLKOMMEN!

# BIENVENUE!

# WELCOME!

park-hotel am rhein
im Parkresort Rheinfelden ★★★★

# Salate

Salades / salads

| | 1/2 | 1/1 |
|---|---|---|
| **Blattsalat mit Sprossen**<br>Salade verte aux pousses<br>Leaf salads with sprouts | | 9.00 |
| **Gemischter Salat**<br>Salade mêlée<br>Mixed salads | | 12.00 |
| **Bunter Salatteller**<br>Assiette des salades variées / mixed salad plate | 15.00 | 18.00 |

## Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

**Italian ♦ French ♦ Balsamico**

Sauce de salade au choix: italienne, french ou balsamique
Salad dressing at your choice: italian, french or balsamico

# Salate

Salades / salads

**Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen Avocado und Orangen** 23.00 27.00

Assiette de salades variées
avec lanières de saumon fumé, avocat et orange
Mixed salad plate with smoked salmon strips, avocado and oranges

**Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer Zwiebeln & Kräuter** 20.00 24.00

Assiette de salades variées avec cervelas, gruyère,
oignons et fines herbes
Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs

**Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:**

**Italian ♦ French ♦ Balsamico**

Sauce de salade au choix: italienne, french ou balsamique
Salad dressing at your choice: italian, french or balsamico

# Vorspeisen

Entrées / starters

| | 1/2 | 1/1 |
|---|---|---|
| **Aargauer Plättli mit Salatgarnitur**<br>**Fricktaler Landrauchschinken, Salami und Käse**<br>**mit Bourbon-Pfeffer-Dip**<br>«Assiette de l'Argovie» – jambon et lard fumé du Fricktal, salami et fromage avec dip au poivre bourbon<br>«Aargau plate» – smoked ham from Fricktal, salami and cheese with bourbon pepper dip | 20.00 | 24.00 |
| **Tatar von Rauchlachs und Avocado**<br>**mit einer leichten Wasabi-Creme**<br>Tartare de saumon fumé et d'avocat à la crème légère de wasabi<br>Tartar of smoked salmon and avocado with a light wasabi cream | | 24.00 |

| | 70g | 130g |
|---|---|---|
| **Tatar vom Schweizer Rind**<br>**mit Toast und Butter**<br>Tartare de bœuf, toast et beurre<br>Beefsteak tartar with toast and butter | 25.00 | 35.00 |
| **parfümiert mit Whisky oder Cognac**<br>parfumé au whisky ou Cognac<br>flavoured with whisky or Cognac | | + 3.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Suppen

Soupes / soups

**Kartoffelcremesuppe mit Speck und Petersilien-Croûtons 11.00**
Crème de pommes de terre au lard et croûtons persillé
Potato cream soup with bacon and parsley croutons

**Tomatencremesuppe 10.00**
Crème de tomates froide ou chaude
Tomato cream soup cold or hot

**Cremesuppe des Tages 9.00**
Crème du jour
Cream soup of the day

**Kraftbrühe des Tages 9.00**
Consommé du jour
Consommé of the day

# Canapés – zubereitet mit Toastbrot

Canapés preparé au pain toast
Canapes prepared with toast

| | |
|---|---|
| **mit Spargel, Käse oder Ei**<br>à l'asperge, fromage ou à l'oeuf<br>with asparagus, cheese or egg | 6.50 |
| **mit Thon oder Krevetten**<br>au thon ou aux crevettes<br>with tuna or shrimps | 7.50 |
| **mit Schinken oder Salami**<br>au jambon ou salami<br>with ham or salami | 8.00 |
| **mit Rauchlachs**<br>au saumon fumé<br>with smoked salmon | 9.50 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Desserts
Desserts / desserts

**Quitten-Parfait auf dunklem Schokoladen-Boden mit Holunder-Coulis** 14.00
Parfait aux coings sur fond de chocolat noir
avec coulis de sureau
Quince parfait on a dark chocolate base
with elderberry coulis

**Apfel-Calvados-Tiramisu** 14.00
Tiramisu à la pomme et calvados
Apple calvados tiramisu

**Caramelköpfli mit Rahm** 10.00
Flan au caramel à la chantilly
caramel flan with whipped cream

# Coupes

Coupes / coupes

| | 1/2 | 1/1 |
|---|---|---|
| **Bündner Nuss**<br>**Vanille- und Baumnussglace mit Sabléstücken**<br>**caramellisierten Baumnüssen**<br>**gesalzene Caramelsauce und Rahm**<br>Glace vanille et noix avec morceaux de sablés<br>noix caramélisées, sauce caramel salée et chantilly<br>Vanilla and walnut ice cream with sable pieces,<br>caramelised walnuts, salted caramel sauce and and whipped cream | 11.50 | 14.00 |
| **Herbst**<br>**Zwetschgensorbet und Zimtglace**<br>**mit Zwetschgenkompott und Rahm**<br>Sorbet aux quetsches et glace à la cannelle<br>avec compote de quetsches, chantilly<br>Plum sorbet and cinnamon ice cream<br>with plum compote, whipped cream | 11.50 | 14.00 |
| **Birne Helene**<br>**Vanilleglace mit pochierter Birne**<br>**Schokoladensauce und Rahm**<br>Glace vanille avec poire pochée<br>sauce au chocolat et chantilly<br>Vanilla ice cream with poached pear<br>chocolate sauce and whipped cream | 11.50 | 14.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Coupes

Coupes / coupes

| | 1/2 | 1/1 |
|---|---|---|
| **Bananen Split**<br>**Vanilleglace mit Banane**<br>**Schokoladensauce und Rahm**<br>Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly<br>Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream | | 14.00 |
| **Eiskaffee Copacabana**<br>**Moccaglace mit Espresso und Rahm**<br>Glace café à la chantilly et un expresso<br>Coffee ice cream with espresso and whipped cream | 11.50 | 14.00 |
| **Dänemark**<br>**Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce**<br>**Mandeln und Rahm**<br>Glace vanille, sauce au chocolat chaude<br>amandes et chantilly<br>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce<br>almonds and whipped cream | 11.50 | 14.00 |

## Coupes

| | 1/2 | 1/1 |
|---|---|---|
| Coupes / coupes | | |

**Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Baumnuss, Mokka, Zimt und Pistazie**
Arômes de glace: Vanille, chocolat, noix, moka, cannelle et pistache
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, walnut, mocha, cinnamom and pistachio

**Sorbet-Aromen: Zitrone, Zwetschge und Mango**
Arômes de sorbets: Citron, pruneau et mangue
Sorbet flavors: Lemon, plum and mango

| | |
|---|---|
| **Kugel Glace oder Sorbet:**<br>Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet | 4.00 |
| **Portion Rahm:**<br>Portion de chantilly / Portion of whipped cream | 1.80 |

# Aperitifs

| | | | |
|---|---|---|---|
| Prosecco Superiore DOCG Brut | | 10 cl | 9.00 |
| Champagner Louis Roederer Brut Premier | | 10 cl | 15.00 |
| Kir Royal | | 10 cl | 17.00 |
| Kir | | 10 cl | 9.00 |
| Hugo | | 18 cl | 11.50 |
| Aperol Sprizz | | 18 cl | 11.50 |
| Campari | 23% | 4 cl | 8.50 |
| Cynar | 16% | 4 cl | 8.50 |
| Martini bianco / rosso | 15% | 4 cl | 8.00 |
| Pernod | 40% | 4 cl | 9.50 |
| Mineralwasser oder Orangensaft | | 10 cl | 1.50 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Weine im Offenausschank

## Weissweine

| | | |
|---|---|---|
| **Runchet – Bianco di Merlot 2022**<br>Merlot<br>Claudio Tamborini, Tessin, Schweiz | 10 cl | 6.50 |
| **Cuvée d'Or blanche 2022**<br>Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz | 10 cl | 7.00 |
| **Magdener Blanc de Noir 2022**<br>Pinot Noir<br>Familie Oskar Roduner, Aargau, Schweiz | 10 cl | 6.50 |
| **Pinot Grigio - Riff 2022**<br>Grauburgunder<br>Progeto Lageder, Veneto, Italien<br>VEGAN Bio | 10 cl | 6.50 |

## Roséwein

| | | |
|---|---|---|
| **Magdener Rosè de Pinot Noir 2022**<br>Pinot Noir<br>Familie Oskar Roduner, Aargau, Schweiz | 10 cl | 6.50 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Weine im Offenausschank

## Rotweine

| | | |
|---|---|---|
| **Magdener „Cru Bernhard" 2022**<br>Pinot Noir<br>Familie Treier, Aargau, Schweiz | 10 cl | 7.00 |
| **Cuvée d'Or rouge 2022**<br>Pinot Noir & Cabernet Dorsa<br>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz | 10 cl | 7.00 |
| **El Andén - Crianza 2018**<br>Tempranillo, Manzuelo & Garnacha<br>Bodegas Muga, Rioja, Spanien | 10 cl | 7.50 |
| **Il Seggio 2020**<br>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon & Franc<br>Poggio al Tesoro, Toscana - Bolgheri, Italien | 10 cl | 8.00 |

BITTE SIE BEACHTEN UNSERE ZUSÄTZLICHEN
OFFENWEINE IM MONATSANGEBOT...

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Mineralwasser

| | | |
|---|---|---|
| Arkina blau (ohne Kohlensäure) | 40 cl | 5.70 |
| | 80 cl | 9.70 |
| Arkina grün (wenig Kohlensäure) | 35 cl | 4.70 |
| | 50 cl | 6.70 |
| Rhäzünser (mit Kohlensäure) | 40 cl | 5.70 |
| | 80 cl | 9.70 |
| Hahnenwasser | 20 cl | 2.00 |
| | 30 cl | 2.50 |
| | 50 cl | 3.50 |

Das Hahnenwasser wird ausschliesslich dann berechnet, wenn keine weiteren Getränke konsumiert werden.

# Süssgetränke

| | | |
|---|---|---|
| San Pellegrino Sanbitter | 10 cl | 5.50 |
| Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon | 20 cl | 5.00 |
| Elmer Citro | 30 cl | 5.00 |
| Sinalco | 30 cl | 5.00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 33 cl | 5.00 |
| Ramseier Apfelschorle | 33 cl | 5.00 |
| Rivella rot / blau | 33 cl | 5.00 |
| Fuse-Tea Lemon | 33 cl | 5.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

# Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Frisch gepresster Orangensaft | 20 cl | 7.50 |
| Michel Orangensaft | 20 cl | 5.00 |
| Michel Traubensaft rot | 20 cl | 5.00 |
| Rauch Grapefruitsaft | 20 cl | 5.00 |
| Rauch Tomatensaft | 20 cl | 5.00 |
| Rauch Cranberrysaft | 20 cl | 5.00 |
| Ramseier Süssmost | 30 cl | 5.00 |

# Biere

## Biere vom Fass

| | | |
|---|---|---|
| Feldschlösschen Hopfenperle | 20 cl | 3.80 |
| | 30 cl | 4.90 |
| Feldschlösschen Monatsbier | 20 cl | 3.90 |
| | 30 cl | 5.20 |

## Flaschen-Biere

| | | |
|---|---|---|
| Feldschlösschen Dunkle Perle | 33 cl | 5.00 |
| Schneider Weisse | 33 cl | 6.50 |
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 33 cl | 5.00 |
| Feldschlösschen Weizen Blanche Alkoholfrei | 33 cl | 5.00 |

## Liköre

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bailey's Irish Cream | 17% | 4 cl | 9.00 |
| Amaretto di Saronno | 28% | 2 cl | 7.50 |
| Limoncello | 25% | 2 cl | 8.50 |

## Cognac

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rémy Martin VSOP | 40% | 2 cl | 9.00 |
| Davidoff – VSOP | 43% | 2 cl | 14.50 |

## Grappe

| | | | |
|---|---|---|---|
| Paesanella - Amarone (div. Trester) | 41% | 2 cl | 9.50 |
| Paesanella - Barbera (Barbera) | 41% | 2 cl | 9.50 |
| Delea - Carezza d`Autunno (Uva Americana) | 45% | 2 cl | 8.50 |

## Kaffee

| | |
|---|---|
| Kaffee | 4.90 |
| Koffeinfreier Kaffee | 4.90 |
| Portion Kaffee | 9.20 |
| Espresso | 4.90 |
| Doppelter Espresso | 8.00 |
| Schale | 5.80 |
| Cappuccino | 5.80 |
| Latte Macchiato | 6.50 |
| Kaffee mélange | 6.50 |

## Milchgetränke

| | | |
|---|---|---|
| Milch - warm / kalt | 20 cl | 3.00 |
| Caotina surfin - warm / kalt | 20 cl | 4.50 |
| Ovomaltine - warm / kalt | 20 cl | 4.50 |

# Tee aus dem Hause Ronnefeldt

| | |
|---|---|
| Glas | 4.80 |
| Portion | 8.60 |

## Schwarzer Tee

Darjeeling / Assam / English Breakfast / Earl Grey

## Grüner Tee

Green Dragon / Morgentau (aromatisiert)

## Kräuter Tee

Maroccan Mint / Refrehing Mint / Fruity Camomile
Verveine / Bergkräuter / Ayurveda Herbs & Ginger
Rooibos Cream Orange

## Früchte Tee

Sweet Berries

# Herkunftsländer Fleisch

| | |
|---|---|
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Pouletbrust | Schweiz |
| Rindfleisch | Schweiz |
| Aufschnitt, Schinken,<br>Salami & Mostbröckli | Metzgerei Tschannen,<br>4312 Magden |

Wir beziehen Freilandeier von:

Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen

# Herkunftsländer Fisch / Krustentiere

| | | |
|---|---|---|
| Cocktailkrevetten | Vietnam | Wild/MSC |
| Thon in Öl (für Salat) | Thailand/Indonesien | Wild |
| Thunfisch | Philippinen/Sri Lanka | Wild |
| Rauchlachs | Norwegen | Zucht |

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den
ISO-zertifizierten Lieferant:

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon