

Speisekarte Park-Café

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

8.50

Salade verte aux pousses

Leaf salads with sprouts

Kleiner gemischter Salat

10.50

Salade mêlée / mixed salads

Bunter Salatteller

Assiette des salades / salad platter

	klein	gross
	14.50	17.00

Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Thon, Zwiebeln und Oliven

+ 3.00

& thon, oignons et olives / tuna, onions and olives

& Rauchlachsstreifen und Nüsse

+ 5.00

& lanières de saumon fumé et noix / smoked salmon strips and nuts

& Avocado, Orange und Pinienkerne

+ 3.00

& avocat, orange et pignons / avocado, orange and pine-nuts

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräuter

+ 5.00

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

& gebratene Pouletbruststreifen, Champignons und Kräuter

+ 12.00

& lanières de poulet sautées, champignons et fines herbes

& sautéed stripes of chicken breast, champignons and herbs

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer feinen Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Mango-Passionsfrucht ♦ Kräuter

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique, mangue & fruit de la Passion ou aux fines herbes

Salad dressings at your choice: Italien, French, balsamic, mango & passionfruit or with herbs

Vorspeisen 1/2 1/1
Entrées / starters

Roastbeef-Teller mit feiner Tataren-Sauce 19.50 24.00
Assiette de rosbif à la sauce tartare
Roastbeef platter with tartar sauce

Vitello Tonnato – kalter Kalbsbraten an cremiger Thunfischsauce 18.00 23.00
Vitello tonnato – tranches de rôti de veau froid à la sauce crème au thon
Vitello tonnato – fine slices of cold roast veal with creamy tuna sauce

Tatar vom Norwegischem Rauchlachs mit Frischkäse und Limette 19.50 24.00
Tartare de saumon fumé norvégien au fromage frais et citron vert
Tartar of Norwegian smoked salmon with fresh cheese and lime

Gebratenes Thunfischsteak auf mediterranem Gemüsesalat 20.00 24.00
Steak de thon sauté sur salades de légumes méditerranée
Sautéed tuna steak on Mediterranean vegetable salad

70g 130g

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter 24.00 32.00
Tartare de bœuf, toast et beurre
Beefsteak tartar with toast and butter

parfümiert mit Whisky oder Cognac + 3.00
parfumé au whisky ou Cognac
flavoured with whisky or Cognac

Suppen
Soupes / soups

Hummercremesuppe mit Krevetten 13.50
Bisque de homard aux crevettes / lobster cream soup with shrimps

Tomatencremesuppe - kalt oder heiss 9.50
Crème de tomate - froid ou chaud / tomato cream soup - cold or hot

Cremesuppe des Tages 8.00
Crème du jour / cream soup of the day

Kraftbrühe des Tages 8.00
Consommé du jour / consommé of the day

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.
Das Service Team ist Ihnen gerne zur Hand und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch

Hauptgänge Fisch & Krustentiere	1/2	1/1
Poissons et crustacés / fish and crustacean		
Sautierte Eglifilets an Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Broccoli	28.00	34.00
Filets de perche sautés au beurre aux amandes, pommes vapeur et brocoli Sautéed filets of perch on almond butter, steamed potatoes and broccoli		
Sautiertes Lachsfilet an Basilikum-Hollandaise mit Camargue-Reis und Marktgemüse	28.00	34.00
Filet de saumon sauté à la sauce hollandaise au basilic, riz Camargue et légumes du marché Sautéed salmon fillet on basil hollandaise sauce, Camargue rice and vegetables		
Ganze Forelle Blau - vom Orishof in Liestal im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat		35.00
Truite entière au bleu – au beurre fondu, pommes vapeur et épinards Entire blue trout – cooked in a brew, served with melted butter, steamed potatoes and spinach		
Ganze Forelle Müllerin Art - vom Orishof in Liestal in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat		35.00
Truite entière meunière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach		
In Yuzusauce geschwenkte Riesenkrevetten mit Ananas serviert mit Jasminreis und asiatischem Gemüse	30.00	37.00
Crevettes géantes sautées à la sauce au yuzu et ananas, riz Jasmin et légumes asiatique In yuzu-sauce sautéed giant shrimps with pineapple, jasmin rice and Asian vegetables		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Penne mit Zucchini-Streifen und Frühlingszwiebeln an Frischkäsesauce	18.00	22.00
Penne aux juliennes de courgettes et oignons de ciboule à la sauce au fromage frais Penne with stripes of courgette and spring onion, fresh cheese-sauce		
Gemüse-Tajine mit Fladenbrot		22.00
Tajine de légumes servi avec pain plat turc Vegetable tagjine served with flatbread		

Hauptgänge Fleisch	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Broccoli	32.00	38.00
Escalope de veau „Viennoise“ avec pommes frites et brocoli Veal escalope „Vienna style“ with French fries and broccoli		
Gebratenes Huftsteak vom Schweizer Black Angus-Rind an Pfefferjus serviert mit Kartoffelschnitzen und glasierten Karotten	30.00	36.00
Steak sirloin de bœuf Black Angus Swiss au jus aux poivre, pommes country et carottes glacées Sirloin steak from Swiss Black Angus beef on pepper gravy, country cuts and glazed carrots		
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern serviert mit knuspriger Rösti	28.50	35.00
Émincé de foie de veau rôti au beurre et fines herbes, servi au rösti Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti		
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce serviert mit knuspriger Rösti	28.50	35.00
Émincé de foie de veau rôti à la sauce Madère, servi au rösti Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti		
Pouletbrustschnitzel an Ingwer-Zitronengrassauce Chinakohl mit Cashewnüssen und Jasminreis	26.00	32.00
Esalope de poulet à la sauce au gingembre et citronnelle chou chinois aux cajou et riz Jasmin Chicken breast escalope with ginger-lemon grass-sauce Chinese cabbage with cashews and Jasmin rice		
Piccata vom Lamm mit Tagliatelle an Tomatensauce und Zucchetti	34.00	38.00
Piccata d'agneau avec tagliatelle au sauce tomate et courgettes Lamb piccata with tagliatelle on tomato sauce an courgettes		

Desserts

Desserts / desserts

Mascarpone-Mousse mit Zitrone und Basilikum, dazu marinierte Erdbeeren 12.50

Mousse au mascarpone, citron et basilic, aux fraises marinées

Mascarpone mousse with lemon and basil, with marinated strawberries

Zweifarbiges Eis-Schokoladen-Soufflé 11.00

Soufflé bicolore de glace et chocolat

Bicoloured ice cream-chocolate-soufflé

Limoncello-Panna Cotta 9.50

Panna cotta au limoncello / panna cotta with limoncello

Caramelköppli mit Rahm 9.50

Flan au caramel à la chantilly / caramel flan with whipped cream

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Fresh 11.00 13.50

Zitronen- und Aprikosensorbet mit Wassermelone und Minze

Sorbet citron et abricot au pastèque et menthe

Lemon and apricot sorbet with watermelon and mint

Südsee 11.00 13.50

Mangosorbet und Kokosglace mit Würfeln und Coulis von der Mango

Glace noix de coco et sorbet mangue aux dés et coulis de mangue

Mango sorbet and coconut ice cream with cubes and coulis of mango

Jamaïka 11.00 13.50

Jamaïkaglace mit Ananas, weissem Rum und Rahm

Glace Jamaïka à l'ananas, rhum blanche et chantilly

Jamaïka ice cream with pineapple, white rum and whipped cream

Chriesi 11.00 13.50

Vanilleglace mit in Rotwein marinierten Kirschen und Rahm

Glace vanille aux cerises marinées au vin rouge et chantilly

Vanilla ice cream with in red wine marinated cherries and whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Bananen Split		13.50
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille, banane, sauce chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Coupe Dänemark	10.50	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm		
Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.00	13.50
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka à la chantilly et un espresso		
Mocha ice cream with espresso and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Jamaika		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco, et Jamaïque		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha, coconut and Jamaica		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango und Aprikose		
Arômes de sorbets: citron, mangue, et abricot		
Sorbet flavours: lemon, mango, and apricot		
Kugel Glace oder Sorbet:		3.80
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
Portion Rahm:		1.50
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		

Mineralwasser

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Arkina grün (wenig Kohlensäure)	35 cl	4.50
	50 cl	6.10
Rhazünser (mit Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
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	5.40
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	20 cl	4.60
Elmer Citro	30 cl	4.60
Sinalco	30 cl	4.80
Coca Cola / Coke Zero	33 cl	4.80
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.80
Rivella rot / blau	33 cl	4.80
Ice-Tea Lemon	33 cl	4.80

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.50
Michel Orangensaft	20 cl	4.60
Michel Traubensaft rot	20 cl	4.60
Rauch Grapefruitsaft	20 cl	5.20
Rauch Tomatensaft	20 cl	5.20
Rauch Cranberrysaft	20 cl	5.20
Ramseier Süssmost	30 cl	4.60

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Monatsbier	20 cl	3.60
	30 cl	4.60

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Schneider Weisse	33 cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.70
Feldschlösschen Weizen Blanche Alkoholfrei	33 cl	4.70

Grappe

Aldobrandini - Brunello (Sangiovese)	43%	2 cl	9.50
Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Delea - Carezza d'Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Destillate ♦ Obstbrände

Château du Breuil - Calvados VSOP	40%	2 cl	9.50
Périgord - Vieille Prune	42%	2 cl	9.00
Morand - Framboise	43%	2 cl	9.00
Morand - Abricotine	43%	2 cl	9.00
Morand - Williamine	43%	2 cl	8.00
Morand - Mirabelle	43%	2 cl	8.00
Dettling - Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Dettling - Wildkirsche	40%	2 cl	15.00
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00

Cognac ♦ Armagnac ♦ Brandy

Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00
Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Davidoff - VSOP	43%	2 cl	14.50
Armagnac Napoléon - VSOP	40%	2 cl	8.50
Torres J'aime I	38%	2 cl	11.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

Das Servicepersonal versucht, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
Taylor's 20y	20%	5 cl	16.50
Sandeman white	19%	5 cl	9.00
Nauer Prestige Edelsüss	18%	5 cl	12.00

Sherry

Tio Pepe extra dry	15%	5 cl	8.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	8.00

Bitters

Appenzeller	29%	4 cl	9.50
Ramazotti	30%	4 cl	9.00
Fernet Branca	40%	2 cl	8.50

Liköre

Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	7.50
Cointreau	40%	2 cl	7.50
Grand Manier	40%	2 cl	7.50
Cuore die Noce	30%	2 cl	6.50
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Lagavulin 16y (Scotch Single Malt - Islay)	43%	4 cl	18.00
Maker's Mark (Kentucky Bourbon)	45%	4 cl	14.50
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50
Johnnie Walker Black L. 12y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.00
Canadian Club 12y (Blended Canadian Whisky)	40%	4 cl	14.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

Das Servicepersonal versucht, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch
Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

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

Kaffee ♦ Milch

Kaffee

Kaffee	4.40
Koffeinfreier Kaffee	4.40
Portion Kaffee	8.20
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.90
Schale	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.50
Kaffee mélangé	5.70

Spezialitäten

Cafe Corretto (Grappa)	5.70
Irish Coffee (Whisky)	14.50
Tee mit Rum	9.00

Milchgetränke

Milch - warm / kalt	20 cl	2.90
Caotina surfen - warm / kalt	20 cl	3.90
Ovomaltine - warm / kalt	20 cl	3.90

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

Das Servicepersonal versucht, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch
Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas	4.40
Portion	8.40

Schwarzer Tee

Darjeeling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalayas. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig und malzig.

English Breakfast

Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Aroma aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Earl Grey

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

Green Dragon

Ganz seltener handgeformter Tee mit drachenförmigem Blatt voller Zartheit und duftiger Herbe.

Morgentau

Faszinierende Komposition mit grossblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Kräuter Tee

Marokkanische Minze

Die Nana (arabisch: na'na= Minze) ist eine grossblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und wirkt sehr erfrischend.

Mint & Fresh

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Camomile

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten.

Verveine

Die beruhigende Verbene mit ihrer feinen nuancierten Zitrusnote.

Ayurveda Kräuter & Ingwer

Ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

Bergkräuter nach Schweizer Art

Zarte Melisse mit einer dezenten Anis-Note und einem Hauch von Thymian verleihen dem Tee einen frischen, würzigen Geschmack und duften nach Schweizer Bergluft.

Aromatisierter Kräuter Tee

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchte Tee

Sweet Berries

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden

T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

**Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel**

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entrecôte*, Filet*und Huf*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehentrecôte/Rehgeschnetzertes	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Argentinien
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon

Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Frischeparadies, 8048 Zürich.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Cocktailkrevetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Schweiz	Zucht
Zanderfilets	Schweiz	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht

Informationen über Menufische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Gipf-Oberfrick.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicepersonal.

Park-Hotel am Rhein AG, Roberstenstrasse 31, CH-4310 Rheinfelden
Das Servicepersonal ist für Ihre Wünsche zu sprechen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
T +41 61 836 66 33 F +41 61 836 66 34 park-hotel@parkresort.ch www.park-hotel.ch