

Speisekarte Rheinterrasse

Aperitifs

Prosecco Superiore DOCG Brut		10 cl	8.50
Champagner Louis Roederer Brut Premier		10 cl	14.00
Kir Royal		10 cl	15.00
Kir		10 cl	7.50
Hugo		18 cl	10.50
Aperol Sprizz		18 cl	10.50
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

Weine im Offenausschank

Weissweine

Magdener Blanc de Noir 2019 ♦ Pinot Noir	10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Aargau, Schweiz		
Cuvée d'Or blanche 2019 ♦ Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel	10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz		
Avarus 2018 ♦ Chardonnay	10 cl	6.70
Thierry Rodriguez, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
Pinot Grigio - Riff 2017 ♦ Grauburgunder	10 cl	5.50
Progeto Lageder, Veneto, Italien		

Roséwein

Magdener Rosé 2019 - Pinot Noir	10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Aargau, Schweiz		

Rotweine

Magdener „Cru Bernhard“ 2018 ♦ Pinot Noir	10 cl	6.50
Familie Treier, Aargau, Schweiz		
Cuvée d'Or rouge 2016 ♦ Pinot Noir & Cabernet Dorsa	10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz		
Ontañon Crianza 2015 ♦ Tempranillo & Garnacha	10 cl	5.60
Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien		
Birillo 2016 ♦ Merlot & Cabernet Sauvignon	10 cl	5.90
Tenuta Marsiliana, Costa Toscana - Maremma, Italien		

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

Salat-Bowl mit Eisbergsalat...

Coupe de laitue Iceberg / bowl with iceberg lettuce

...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Avocado, Orange und Pinienkerne

20.00

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

& Cocktailkrevetten, Tomaten, Ananas und Melone

24.00

& crevettes cocktail, tomates, ananas et melon

& cocktail shrimps, tomatoes, pineapple and melon

& Rauchlachs, Zwiebeln, Oliven und Kapern

22.00

& saumon fumé, oignons, olives et câpres

& smoked salmon, onions, olives and capers

& gebratenen Pouletbruststreifen, knusprigem Speck und Croûtons

24.00

& Émincé de poulet sauté, lard et croûtons

& sautéed chickenbreast slices, bacon and croutons

& 3 gebratene Krevetten

32.00

& 3 crevettes géantes sautées

& 3 sautéed giant shrimps

Dieses Gericht wird mit **SWISSHRIMP+** aus Rheinfelden zubereitet.

Ohne Antibiotika und ohne Hormone!

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		
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		
Siedfleischsalat vom Schweizer Rind „Park-Hotel am Rhein“	19.50	24.00
Salade de bœuf bouilli «Park-Hotel am Rhein» Salad of boiled beef meat «Park-Hotel am Rhein»		
	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		
Gebrautes Thunfischsteak auf mediterranem Gemüsesalat		24.00
Steak de thon sauté sur salades de légumes méditerranéens Sautéed tuna steak on Mediterranean vegetable salad		
Frittierte Riesenkrevetten auf Ananas-Carpaccio mit roter Curry-Vinaigrette		22.00
Crevettes géantes frites sur carpaccio d’ananas à la vinaigrette curry rouge Deep fried jumbo shrimps on pineapple carpaccio with red curry-vinaigrette		
Suppen		
Soupes / soups		
Geeiste Gurkensuppe mit Rauchlachs		11.00
Soupe froide au concombres avec saumon fumé Cold cucumber soup with smoked salmon		
Erbсенcremesuppe mit Pfefferminze		9.00
Crème de petits pois à la menthe / pea cream soup with peppermint		

Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens/ vegetarian

Penne mit Zucchini-Streifen und Frühlingszwiebeln an Frischkäsesauce

18.00

22.00

Penne à la juliennes de courgettes et oignons 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 Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Sautiertes Lachsfilet auf Prosecco-Sabayon, Kartoffeln und Marktgemüse

30.00

34.00

Filet de saumon sauté sur sabayon de prosecco, pommes de terre et légumes du marché

Sautéed salmon fillet on prosecco sabayon, potatoes and vegetables

Gebratenes Mumpfer Zanderfilet auf Tomaten-Estragon-Coulis

34.00

39.00

Dampfkartoffeln und Cocobohnen

Filet de sandre de Mumpf sauté sur coulis de tomates à l'estragon

pommes vapeur et haricots coco

Sautéed pikeperch fillet from Mumpf on tomato coulis with tarragon

steamed potatoes and coco beans

Sautiertes Thunfischsteak mit Ingwer-Zitronengras-Sauce und Kokosschaum

43.00

dazu asiatisches Gemüse und Jasmin-Reis

Steak de thon sauté à la sauce au gingembre et citronnelle, mousse de coco

légumes asiatiques et riz

Sautéed tuna steak with ginger-lemongrass-sauce, coconut foam

Asian vegetables and rice

Sautiertes Goldbrassenfilet auf Safransauce mit Gemüse-Tagliatelle

34.00

Filet de dorade royale sauté sur sauce safran, tagliatelles aux légumes

Sautéed fillet of gilthead seabream on saffron sauce, tagliatelle with vegetables

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

Gebratenes Huftsteak vom Schweizer Black Angus-Rind an Pfefferjus 30.00 36.00
serviert mit Kartoffelschnitzen und glasierten Karotten

Steak de culotte de bœuf Black Angus Swiss, jus au poivre, pommes country et carottes glacées
Sirloin steak from Swiss Black Angus beef on pepper gravy, country cuts and glazed carrots

Gebratenes Lamm-trecôte mit Aprikosen-Rosmarin-Sauce 34.00 38.00
serviert mit Pommes Allumettes und Mischgemüse

Entrecôte d'agneau sautée à la sauce aux abricots et romarin
servi avec pommes allumettes et légumes mêlés
Entrecôte of lamb with apricot-rosemary-sauce
served with pommes allumettes and mixed vegetables

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern 28.50 35.00
dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau rôti au beurre et fines herbes, servi avec rösti
Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce 28.50 35.00
dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau rôti à la sauce Madère, servi avec rösti
Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti

Pouletbrustspiess mit Ananas auf roter Currysauce mit Thai-Reis 30.00

Brochette de poulet et ananas sur sauce curry rouge et riz thaïlandaise
Chicken breast skewer with pineapple on red curry sauce and thai rice

Gebratenes Schweinssteak mit pikanter Chimichurri-Sauce 32.00
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Steak de porc sauté à la sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché
Sautéed pork steak with chimichurri sauce, french fries and vegetables

Käseauswahl

Sélection de fromages / cheese selection

Kleine Portion (3 Sorten)

Portion petite (3 sortes) / small portion (3 sorts)

8.50

Mittlere Portion (5 Sorten)

Portion moyen (5 sortes) / middle (5 sorts)

11.50

Desserts

Desserts / desserts

Quarkschnitte mit Erdbeeren

Tranche de gâteau à la crème de fromages blanc avec fraises
Slice of curd cake with strawberries

11.00

Milchschokoladen-Parfait mit Mango

Parfait chocolat au lait avec mangue
Milk chocolate ice parfait with mango

11.00

Variation von der Aprikose

Variation d'abricot
Variation of apricot

12.50

Mandeltartelette mit Himbeeren

Tartelette aux amandes avec framboises
Almond tartlet with raspberries

9.50

Coupes

Coupes / coupes

1/2

1/1

Fresh

Zitronen- und Aprikosensorbet mit Wassermelone und Minze

Sorbet citron et abricot avec pastèque et menthe
Lemon and apricot sorbet with watermelon and mint

11.00

13.50

Südsee

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

11.00

13.50

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Jamaïka	11.00	13.50
Jamaïkaglace mit Ananas, weissem Rum und Rahm		
Glace Jamaïka à l'ananas, rhum blanc 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		
Bananen Split		13.50
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille et banane, sauce chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	10.50	13.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace café à la chantilly et un espresso		
Coffee ice cream with espresso 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		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Jamaïka		
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
Rhäzünser (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

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Saison-Bier	20 cl	3.60
	30 cl	4.60

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Feldschlösschen Lager alkoholfrei	33 cl	4.70
Feldschlösschen Weizen Blanche alkoholfrei	30 cl	4.70

Grappe

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

Destillate ♦ Obstbrände

Château du Breuil - Calvados VSOP	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune - La Vieille Prunette	40%	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
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
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
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
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50

Cognac

Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00

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 mélange		5.70

Spezialitäten

Caffè Corretto (Grappa)		5.70
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

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.

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
Entrecote*, Filet*und Huft* vom Rind	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Grauwiler Fleisch AG, Basel

*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
Krevetten	Schweiz	Zucht/SwissShrimp, 4310 Rheinfelden
Cocktailkrevetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Norwegen	Zucht
Eglifilets	Russland	Wild
Zanderfilets	Russland	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht
Hechtfilet	Schweiz	Wild
Goldbrassenfilet	Griechenland	Zucht
Thunfisch	Philippinen	Wild

Informationen über Menufische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

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