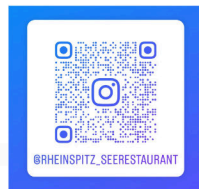




Küchenmeister Peter Reis



folgt uns auf  
Instagram:



über gute und faire  
Bewertungen freuen wir uns,  
kritisieren kann jeder



*Herzlich Willkommen bei uns zu*  
vielfältiger GLACEKARTE  
hausgemachten KUCHEN  
MOCKTAILS und SOMMERDRINKS  
großer WEIN- und SPIRITUOSENAUSWAHL  
FEIERN JEDER ART,  
APERERO auf der DACHTERRASSE  
TAKE AWAY und vieles mehr

durchgehend Küche 11.30 - 21.00 Uhr

### Öffnungszeiten:

**April:** Freitag, Samstag 11.30 - 22.00 Uhr  
Sonntag 11.00 - 19.00 Uhr

**Mai:** Montag Ruhetag  
Dienstag - Samstag 11.00 - 22.00 Uhr,  
Sonntag 10.00 - 22.00 Uhr

**Juni:** Montag Ruhetag  
Dienstag - Samstag 10.00 - 23.00 Uhr,  
Sonntag 10.00 - 22.00 Uhr

**Juli + August kein Ruhetag**  
täglich von 10.00 - 23.00 Uhr,  
Sonntag 9.00 - 23.00 Uhr

**September:** Montag Ruhetag!  
Dienstag - Samstag 11.00 - 23.00 Uhr,  
So 10 - 22.00 Uhr

**Oktober bis 18.10.2026 geöffnet**  
Freitag, Samstag 11.30 - 22.00 Uhr  
Sonntag 11.00 - 19.00 Uhr

Schön, dass ihr unsere Gäste seid!

*Nadja Kinzle und Nikolaus Lorenzini*

# Vorspeisen

anfangen

Kleiner gemischter Salat , Frenchdressing

CMOP



9,80

Ruccola-Blattsalate, Balsamico, Sonnenblumenkerne

OP

Vegan

9,00

Büffelmozzarella

Kirschtomaten-Blattsalat, Balsamico, Pestoöl

GOP



16,00

Garnelen an Cocktail-Mangocreme

gezupfte Blattsalate

BCFGMNOP

24,00

Beef Tartare

pikant mariniert mit Toast und Butter

ACFGMOP

28,00 100g

39,00 180g

Kalbsbrust sauer mariniert

mit Dijon-Senfsauce

CFMOP

22,00

Gebrautes Rotbarbenfilet

auf lauwarmem südamerikanischem Chimichurry Salat

ACDEFGHLMNOP

24,00

Garnelen Töpfele in Knoblauch-Chiliöl

Baguette und Aioli

ABCGFLOP

26,00



# Suppen

## Liquids

Rindsbouillon  
mit Kräuterflädle  
ACGL

9,50

Gazpacho ab 25° - Sommer  
Geeiste Tomaten-Gemüsesuppe  
AFGL OP



13,00

Hummercremesuppe  
mit Flusskrebsschwänzchen, Sauce Rouilly, Baguette  
AB C D F G L M O

22,00

### Empfehlungssuppe



Ramen ist ein traditionelles japanisches Nudelsuppengericht, das ursprünglich aus China stammt, aber in Japan zu einer beliebten Hauptspeise verfeinert wurde. Die Suppe besteht aus einer Misobrühe mit Ramennudeln und verschiedenen Toppings.

Wir bieten die Suppe als Hauptspeise, wie man sie in Japan kennt an, aber auch für alle, die sie gerne probieren möchten als Vorspeisenportion.

## Ramen

### Soulfood

Japanische Ramen  
mit Gemüse, Ei, Miso, Chili, Koriander  
ACEFH LNP

Vorspeisen

Hauptgerichte

Vegane Ramen mit Edamame

Vegan

13,00

20,00

Ramen mit Garnelen B

18,00

28,00

Ramen mit Kalbsbrust

16,00

25,00

# Rheinspitz Salatteller

wählen sie ihre Toppings auf dem Salatteller

## Salatbowl Sunny Vibes

Rohkostsalat, Quinoa, Karotten, argentinischer  
Chimichurrisalat, Avocadodip, Ingwer  
A E F G H L M N O P

Vegan

26,00

## Salatplatte

mit Karotten, Mais, Gurken, Tomaten, Kartoffel, Blattsalaten

wählen Sie ihr Topping

... **Backhendl** (ausgebeinte Hühnerkeulen) an Kernöldressing  
A C F G M O P

29,00

... **Egliknusperle hausgemacht**  
an Hausdressing, Sauce Tartare  
A C D F G M O P

34,00

... **Zanderfilet gebraten** an Hausdressing  
A C D G M O P

38,00

... **Entrecote 200g** (Südamerika), Balsamico, Kräuterbutter  
C F G M O P

49,00



## Lust auf Jause

### Cervelat Wurst- oder Wurst-Käsesalat

garniert, mit Senfdressing  
C F G M O P

22,00

### Lauwarmer Rindfleischsalat

garniert, Kernöldressing, Meerrettich  
L O P

28,00

# Bowl

die Schüssel zum Glück

Der Foodtrend aus der USA – Bowls.  
Dabei wird das Essen in einer Schüssel angerichtet.

## Good life Bowl mit Falafel

Falafelbällchen, Curry-Quinoa-Edamame,  
Rohkostsalate, Avocadodip

Vegan

A E F H L M N O P

26,00

## Vege Bowl

Wokgemüse, Edamame, Duftreis, pikante Curry-Kokossauce

Vegan

E F H L N O P

24,00

## Thai Chicken Bowl

gebratene Hühnerstreifen, Wokgemüse,  
pikante Curry-Kokossauce, Duftreis

E F H L N O P

30,00

## Garnelen Bowl

Wokgemüse, Ananas, Garnelen, Knoblauch,  
pikante Curry-Kokossauce, Duftreis

B E F H L N O P

42,00

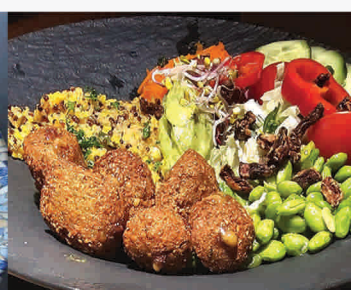
## Food Power Bowl

gebratenes Rotbarben- und Zanderfilet,  
auf lauwarmem Chimichurrysalat, Quinoa, Karotten,  
Avocado, Ingwer, Rohkostsalat


A D E F G H L M N O P

42,00

für mögliche Umbestellungen 2,-  
Preise in CHF inkl. MwSt.



## Traditionelles

		kleine Portionen
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Culinarium Schwein mit Pommes Frites <b>oder</b> gemischtem Salat A C M O	33,00	30,00
<b>Käsespätzle</b> mit Dinkelmehl, knusprigen Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalate <b>oder</b> Apfelmus und Blattsalat A C G M O	32,00 	29,00
<b>Ragout vom Bio Weiderind</b> (Hof Rhinismünd, Altenrhein) in Schmorzwiebelsauce, Röstikroketten und Gemüse A C F G L O P	36,00	33,00



## Fischgerichte

<b>Saiblingsfilet</b> aus der Zucht Altenrhein auf Kartoffel-Gemüseallerlei mit Kräuterpesto A D G L P	49,00	
<b>Rotbarbenfilet</b> mit Chimichurrybutter auf Süßkartoffelstampf und Gemüse A D G M O	45,00	
<b>Seeteufelmedaillons</b> in Hummerrahmsauce, Duftreis und Gemüse A B D F G L O P	55,00	
<b>Zanderfilet</b> in Limetten-Tomatenbutter mit Petersilkartoffeln und Gemüse A D G L P	38,00	kleine Portionen 35,00
<b>Egliknusperli</b> hausgemacht mit Pommes Frites, Sauce Tartare A C D F M O P	34,00	kleine Portionen 31,00

# Rheinspitz Steaks und Spiess

**Black Angus Entrecote 200g (Südamerika)**  
mit Pfeffersauce, Potatoe Wedges, Gemüse  
AFGLOP 50,00

**Argentinisches Flanksteak 300g**  
Balsamikojus, Trüffelpommes, Gemüse  
AFGLOP 58,00

**Maishuhnbrust**  
Pommery Senfsauce, Tagliatelle, Gemüse  
ACFGLMOP 36,00

## Food Sharing Platten für 2 Personen

**Steakplatte Surf & Turf (1000g)**  
Duroc Kotelett, Entrecote, Flanksteak, Garnelen,  
Kartoffelgratin, Trüffelpommes, Gemüse  
Pfeffersauce, Teufelssauce, Kräuterbutter  
ABCFLMOP 156,00

auf Vorbestellung:

**Chateau Briand**  
500g Rindsfilet am Stück gebraten,  
Kartoffelgratin, Pommes Frites , Gemüse,  
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise  
ACFLMOP 144,00

**St. Galler Duroc Schweinskotelett 330g**  
Potatoe Wedges, Grillgemüse, Teufelssauce, Kräuterbutter  
ACFGMOP 44,00

**Clubspiess vom Rind, Schwein, Huhn**  
mit Speck, Würstel, Kräuterbutter, Teufelssauce, Pommes  
ACFGMOP 38,00

**Marina Spiess**  
vom Schwein, Zwiebelringe, Teufelssauce, Pommes  
ACFGMOP 34,00

für mögliche Umbestellungen 2,-  
Preise in CHF inkl. MwSt.



# Kinder KARTE

diese Gerichte sind ausschliesslich für Kinder

## Spielecke im EG oder Malunterlagen

Wir haben Spielsachen im EG oder Malunterlagen zur Unterhaltung. Bitte liebe Eltern haltet eure Kinder an, die Spielecke auch wieder zusammenzuräumen und vorsichtig damit umzugehen, damit auch andere Kinder wieder Spass daran haben. Was ihr in das Restaurant mitnehmt, räumt bitte wieder zurück.



Kindersaft, Wasser, Himbeersirup	3,20
Kinderflädlesuppe ACGL	6,50
Kindersalat CMO	6,50
Portion Pommes A	9,-

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein, Pommes AC	18,-
Chicken Nuggets, Pommes AC	16,-
Kinderspiess mit Poulet, Würstel, Pommes AC	18,-
Kinder Käsespätzle mit Kartoffel-Blattsalat ACGMO	16,-
Egliknusperli, Kartoffeln, Sauce Tartare ACDFGMO	18,-



Kinder Eis	7,-
1 Kugel nach Wahl, Smarties, Schlagrahm	



Wickeltisch findet ihr auf unserem Behinderten-WC. Schlüssel erhältlich beim Servicepersonal.

# Dessert

süsse Sünden

## Palatschinken

Vanilleglace, Schokoladen- Sauce, Rahm

ACEFGH

1 Stück 9,50

2 Stück 12,50

## Warmes Schokosouffle

mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Eierlikörespuma

ACEFGH

14,00

## Kaiserschmarren

mit Mandeln und Apfelmus

ACEFGH

20,50

## Dubai Parfait

auf Früchtemosaik

ACEFGH

16,00



## Eierlikör Royal

Vanilleeis, Eierlikörespuma, Rahm 9,80

Eis Hugo Zitronensorbet, Holundersirup,  
Prosecco, Minze 9,80

Affogato, Espresso, Kugel Vanilleeis 8,50

Eis-Baileys, Kugel Kaffeeis,  
Baileys, Rahm 9,80

## Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis 10,50

mit Schlagrahm 9,00

mit Eis und Schlagrahm 12,50

ACEFGHO



Fragen sie nach unseren hausgemachten

Kuchen und Torten



oder schauen sie in unsere große Eiskarte!

<b>Allergeninformation</b>	
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R
 = vegetarische Gerichte	

# INFORMATIONEN

rund um das Restaurant Rheinspitz

Das Besondere an unserer Küche ist die große Speisekarte mit saisonalen, regionalen Zutaten frisch zubereitet.

Darum bitten wir um Verständnis, dass umbestellen nur begrenzt möglich ist und wir einen Aufpreis von 2,- sfr pro Umbestellung aufrechnen.

Weiters können sie ab 11.30 Uhr durchgehend aus der gesamten Speisekarte wählen.

Am Vormittag können sie auch gerne à la carte frühstücken.



## Unsere Lieferanten:

Caviecel	Salat, Gemüse, Früchte, Jowa Brot, TK-waren, Pommes
Zellweger	Fisch, Garnelen, Poulet, Rind, Wild
Gastroblitz	Culinarium Schwein, Rind
Transgourmet	Trockensortiment, Konserven, Molkereiprodukte, Fleisch
I-Gelati	Eis, schweizer Produktion
Schützengarten	Bier
Möhl	Apfelsaft, Most
Eptinger	Mineralwasser
Rauch	Säfte
Lavazza	Kaffee

Auf Vorbestellung bieten wir Foodsharing Tafeln oder Flying Tapas Menüs von 6 - 10 Gängen ab 80 - 150 sfr/Person. Für Feiern können sie gerne unseren Menükatalog anfordern.

[www.rheinspitz.com](http://www.rheinspitz.com)

### Herkunftsliste:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindsvoressen	Biohof Rhinismünd
Saibling	Rheinzucht Bodensee
Rotbarbe, Seeteufel	Mittelmeer
Zander	EU
Egliknusperli	EU
Rindfleisch	Schweiz/Südamerika
Poulet	EU

