

RHYchitg
Regional

Viele unserer Produkte
stammen von Partnern
direkt aus der Umgebung!

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE 	9.50
mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl <i>pumpkin cream soup pumpkin seeds pumpkin seed oil</i>	
GEMISCHTER SALAT 	10.50
mit gerösteten Kernen Hausdressing <i>leaf salad roasted seeds housedressing</i>	
HERBSTLICHER BLATTSALAT	12.50
<i>Birne, Speck, Nüssen</i> <i>autumn leaf salad with pear bacon nuts</i>	
RINDSTATAR	KLEIN 22.50
mit Toast Butter	
	GROSS 32.00
<i>with bread butter</i>	

SCHWEIZER KLASSIKER

CORDON BLEU	30.50
hausgemacht vom Schwein Gemüse Pommes frites <i>cordon bleu homemade from pork vegetables french fries</i>	
PANIERTES SCHNITZEL	28.50
vom Schwein Gemüse Pommes frites <i>breaded Schnitzel from pork vegetables French fries</i>	
FORELLEN-KNUSPERLI	30.50
hausgemachte Forellen-Knusperli aus Montlingen mit Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse <i>homemade crispy trout from Montlingen with tartar sauce, french fries, and vegetables</i>	

Alle Schweizer Klassiker sind auch als **Fitnesssteller** anstelle von Pommes frites erhältlich.
*All Swiss Classics are also available with a **large salad plate** instead of french fries.*

BURGER

CHEESE BURGER	20.50
Bun hausgemachtes Rinds-Patty 150g Appenzeller Käse Blattsalat karamellisierte Zwiebeln Tomaten Haussauce <i>Bun homemade Beef Patty 150g Appenzeller cheese leaf salad caramelised onion tomato</i>	
mit Pommes frites / with french fries + 4.90	

Allergien:
Bei Allergien steht Ihnen gerne das Personal zur Verfügung.
 Vegetarisch |  Vegan

HERBSTLICHE HAUPTSPEISEN

WILD HACKBRATEN	28.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Birne, Preiselbeeren <i>Venison roast homemade spaetzle red cabbage chestnuts pear cranberries</i>	
HIRSCHPFEFFER	29.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Birne, Preiselbeeren <i>Traditional venison stew homemade spaetzle red cabbage pear chestnuts cranberries</i>	
POULETSTEAK VOM GRILL	29.50
mit Rösti, Rahmsauce, Herbstgemüse <i>grilled chicken steak rösti creamsauce seasonal vegetables</i>	
HERBSTLICHE GNOCCHI 	24.50
Kürbis, Spinat, Bergkäse, Salbeibutter <i>Autumn gnocchi pumpkin spinach Alpine cheese sage butter</i>	
BUURAWURST MIT SPÄTZLI	28.50
Heidschnuckenwurst vom Kobelwald Kässpätzli Gemüse Honigsenf <i>Heidschnucken sausage from Kobelwald cheese spaetzle Vegetables Honey mustard</i>	
SPÄTZLIPFANNE 	20.50
Appenzeller Käse, Zwiebeln, Apfelmus, Honigsenf, mit Speck + 2.00 <i>Spätzli pan Appenzeller cheese onion applesauce with Bacon +2.00</i>	

AUTUMN VIBES
UNSERE HERBSTLICHEN LIEBLINGSDRINKS

AUTUMN GIN TONIC	10.50
Gin Tonic Apfel Zimt Rosmarin <i>Gin Tonic Apple Cinnamon Rosemary</i>	
HOT APEROL	14.50
Aperol, Orangensaft, Apfelsaft, Zironensaft, Zuckersirup, Zimt, <i>Aperol, orange juice apple juice lemon juice sugar syrup cinnamon</i>	
LILLET AUTUMN BERRY	14.50
Lillet Blanc Wild Berry getrocknete Preiselbeeren Rosmarin <i>Lillet Blanc Wild Berry dried cranberries rosemary</i>	

Herkunft - Regionalität, die man schmeckt
Rindfleisch: aus der Ostschweiz / CH
Hirsch, Wild Hackbraten: CH, EU, Niederlande
Gemüse und Salat: Kesseli - CULINARIUM-Zertifizierung
Poulet: aus der Schweiz
Schweinefleisch: aus der Schweiz
Forellen-Knusperli: von der Fischzucht Rusch in Montlingen, nur 5 Minuten vom Hotel entfernt
Brot: aus der Schweiz
Käse: Appenzeller Käse
Buurawurst: aus Kobelwald CH

DESSERT

WARMER APFEL CRUMBLE	12.50
<i>mit Vanille Glace</i> <i>warm Apple Crumble with Vanille Ice Cream</i>	
VERMICELLES	14.50
<i>Meringue Rahm</i> <i>Vermicelles with meringue and whipped cream</i>	
COUPE DÄNEMARK	10.50
<i>Coupe Denmark</i>	
EISKAFFEE	10.50
<i>Ice Coffee</i>	
HAUSGEMACHTER BROWNIE	9.50
mit Bananen Glacé <i>homemade Brownie with banana ice cream</i>	
BAILEYS MIT VANILLEGLACE	10.50
dazu Schlagrahm <i>Baileys with vanilla ice cream and cream</i>	
KINDER COUPE	3.50
mit einer Überraschung dazu <i>Kids Cup with a surprise</i>	
1 KUGEL GLACE	3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee / Mocca, Bananen, Zitronensorbet Traubensorbet <i>Scoop of Ice cream Vanilla Chocolate Strawberry Coffee / Mocha Banana Lemon Sorbet Grape Sorbet</i> mit Rahm with cream + 1.50	

EVENTS IM RHY

5 LIBER METZGETE
19. bis 24. Oktober 2026 am Abend
Metzgete nach Ihrem Geschmack: Stellen Sie Ihre Lieblingsgerichte selbst zusammen – mit traditionellen Fleischspezialitäten, klassischen Beilagen und frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

COMEDY DINNER - CHALTI CHUCHI
Sa. 21. November 2026 ab 19:00 Uhr
Chalti Chuchi – Rosmarie weiss es...
Humorvolle Geschichten aus der Dorfbeiz – charmant erzählt, überraschend und mit viel Herz. CHF 89.00 inkl. 3 Gang Menü

ESCAPE DINNER
Sa. 28. November 2026 ab 18:30 Uhr
Ein spannender Abend voller Kulinarik, Wein und kniffliger Herausforderungen. Lösen Sie gemeinsam mit Ihrem Team das Geheimnis, geniessen Sie ein feines Menü und kämpfen Sie um den Sieg. CHF 85.00

Preisangabe in CHF / Die Mwst. beträgt 8.1%