

Viele unserer Produkte
stammen von Partnern
direkt aus der Umgebung!



VORSPEISEN | STARTER

KALTES PLÄTTLI	21.50
mit Oliven, Appenzeller Käse, Salami, Trockenfleisch, Nüssen <i>Cold cut Platter with olives, Appenzeller cheese, salami, dried meat, nuts</i>	
BUNTER BLATTSALAT 🌱	8.50
mit gerösteten Kernen Hausdressing <i>leaf salad roasted seeds housedressing</i>	
GEMISCHTER SALAT 🌱	10.50
mit gerösteten Kernen Hausdressing <i>leaf salad roasted seeds housedressing</i>	
GAMBAS AL AJILLO	12.50
<i>Garlic Shrimps</i>	
ASIA-CURRY-SUPPE 🌱🌱	9.50
<i>Thai curry soup</i>	
RINDSTATAR	klein 22.50 gross 32.00
mit Toast Butter <i>with bread butter</i>	



FITNESS-BOWLS

Mais Rotkraut Quinoa Rüebli Gurke Blattsalat Kichererbsen geröstet Avocado Hausgemachtes Hausdressing <i>Corn Red cabbage Quinoa Carrots Cucumber Leaf salad Roasted chickpeas Avocado Homemade salad dressing</i>	
MIT POULET <i>with chicken</i>	23.50
MIT TOFU <i>with tofu</i>	23.50
MIT ENTRECÔTE 200G <i>with Entrecote</i>	42.50
MIT GAMBAS <i>with prawns</i>	28.50
MIT SCHWEINSSCHNITZEL	
PANIERT <i>with breaded pork schnitzel</i>	28.50
MIT FORELLEN-KNUSPERLI UND TARTARSAUCE <i>with crispy trout bites and tartar sauce</i>	30.50

Herkunft - Regionalität, die man schmeckt
Rindfleisch: aus der Ostschweiz / CH
Hauswurst: aus Kobelwald – die Tiere werden dort geboren, aufgezogen und stressfrei geschlachtet; das Fleisch legt nur 4 km bis ins RHY zurück
Gemüse und Salat: Kesseli - CULINARIUM-Zertifizierung
Poulet: aus der Schweiz
Schweinefleisch: aus der Ostschweiz / CH
Forellen-Knusperli: von der Fischzucht Rusch in Montlingen, nur 5 Minuten vom Hotel entfernt
Gambas: NO / EU / Vietnam
Brot: Schweiz

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

KLASSIKER | TRADITIONAL DISH

PANIERTES SCHNITZEL	28.50
vom Schwein Gemüse Pommes frites <i>breaded Schnitzel from prok vegetables French fries</i>	
CORDONBLEU	30.50
hausgemacht vom Schwein Gemüse Pommes frites <i>Cordon bleu homemade from pork vegetables frensh fries</i>	
SPÄTZLIPFANNE 🌱	20.50
Appenzeller Käse Zwiebeln Apfelmus mit Speck auf Wunsch <i>Spätzli pan Appenzeller cheese onion applesauce with Bacon on request</i>	
HAUSWURST AUS KOBELWALD	28.50
Heidschnuckenwurst vom Kobelwald Spätzli Gemüse Honigsenf <i>Heidschnucken sausage from Kobelwald Spätzli Vegetables Honey mustard</i> Geboren, aufgezogen und geschlachtet in Kobelwald – das Fleisch legt nur einen Transportweg von 4 km bis ins RHY zurück. Einzigartig regional, IP-Suisse zertifiziert und mit dem Label Alpsteinlamm.	
POULETBRUST	28.50
mit Pilzrahmsauce Spätzli Gemüse <i>Chicken breast with mushroom cream sauce Spätzli Vegetables</i>	



HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

FORELLEN-KNUSPERLI 140G	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> Forellen aus Montlingen (Fischzucht Rusch, nur 5 Min vom Hotel entfernt)	
SAFTIGES ENTRECÔTE 200G	42.50
hausgemachter Kräuterbutter Gemüse Pommes frites <i>juicy rump steak homemade herb butter vegetables French fries</i>	
ASIA-CURRY 🌱🌱	21.50
mit Gemüse Tofu Reis <i>Thai curry with vegetables tofu rice</i>	



BURGER

RHY BURGER	22.50
Bun hausgemachtes Rinds-Patty 150g Spiegelei Blattsalat karamellisierte Zwiebeln Weisskabis Rüebli Appenzellerkäse Haussauce <i>Bun homemade Beef patty 150g Fried egg Leaf salad Caramelised onions White cabbage Carrots Appenzeller cheese House sauce</i>	
mit Pommes fites / <i>with frensh fries</i> + 4.90	
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 fites / <i>with frensh fries</i> + 4.90	



DESSERT

HAUSGEMACHTER BROWNIE	9.50
mit Bananen Glacé <i>homemade Brownie with banana ice cream</i>	
MINI NACH ANGEBOT	7.50
Mini according to offer	
COUPE DÄNEMARK	10.50
<i>Coupe Denmark</i>	
EISKAFFEE	10.50
<i>Ice Coffee</i>	
AFFOGATTO	7.50
<i>Affogatto</i>	
ZITRONENSORBET MIT VODKA	9.50
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
BAILEYS MIT VANILLEGLACE	10.50
dazu Rahm <i>Baileys with vanilla ice cream and cream</i>	
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 <i>with cream</i> + 1.50	

KINDER COUPE	3.50
mit einer Überraschung dazu <i>Kids Cup with a surprise</i>	

Preisangabe in CHF / Die Mwst. beträgt 8.1%