

Vorspeisen

Salatbuffet (nur Mittag)

Kleiner Teller Salat / grüner Salat

9.50

Grosser Teller Salat / gemischter Salat

12.50"

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Gurken, Peperoni und Oliven

18.50

Caprese, Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum

12.50

Cesar Salat gegrillte Pouletbruststreifen mit Parmesan

19.50

Thonsalat mit Rohkostsalat und Oliven

20.50

Nüsslisalat mit Läberli in Butter gebraten

18.50

Wurstsalat einfach

12.50

mit Käse

17.50

mit Pommes Frites

19.50

SUPPEN

Gemüsebouillion mit Eierflocken

8.50

Tomatencremesuppe mit Rahm

9.50

Gemüsebouillion mit Tortellinieinlage

9.50

Rösti im Rheinfelderhof

Clochard Rösti

Raclette Käse überbacken und Klöpfer

23.50

Vegetarier Rösti

mit Grillgemüse

23.50

Walliser Rösti

Schinken, Tomaten und Käse

25.50

Berner Rösti

Speck, Zwiebeln und Spiegelei

25.50

Winzer Rösti

Raclette Käse überbacken und Spiegelei

25.50

Italienische Rösti

scharfe Salami

26.50

Fleischgerichte

SCHWEIN

Schweineschnitzel paniert

Pommes Frites

24.50

Schnitzel „Rheinfelderhof“

paniert, Spaghetti Napoli und Spiegelei

27.50

Schweinerahmschnitzel

Champignons und Nudeln

29.50

Cordon Rouge mit spanischer „Chorizo“

mit Potatoes (würzige Kartoffelspalten aus dem Ofen)

29.50

Cordon Bleu

Pommes Frites

28.50

KALB

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

34.50

Zürcher Geschnetzelttes mit Rösti

mit Pilzrahmsauce

34.50

Kalbs Saltimbocca mit Risotto

34.50

Piccata Milanese mit Spaghetti pomodoro

35.50

Läberli an Madeira Sauce oder Butter, mit Rösti

28.50

Hausspezialität



Heisser Stein

ab 2 Personen

p. P. (300 Gr) 36.50

ab 2 Personen à Discrétion

p.P. 48.50

mit Pommes Frites und Gemüse

Käse Spezialitäten

Käse Schnitte Basler Art

mit Schinken, Tomaten und Raclette Käse

20.50

Hawaiian Käseschnitte

mit Schinken und Ananas

20.50

Käse Fondue

26.50

RIND

Entrecote „Café de Paris“

Kräuterbutter und Pommes Frites

34.50

Rindsfilet Spitze „Stroganoff“

mit Nudeln

33.50

Rindsfilet „Café de Paris“

Kräuterbutter und Pommes Frites

39.50

Chateaubriand

ab 2 Pers. 49.50 p. Pers.

Pommes Frites und Gemüse

Lamm Rücken tranchiert nach mediterraner Art

mit Gemüse und Kroketten

34.50

Poulet Wienerschnitzel

mit Pommes Frites

22.50

Pouletbrust nach „Cardinale“ Art

grillierte Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, weissem Trüffelöl und Tagliatelle

24.50

*Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz, Australien, Uruguay und Brasilien.
(kann mit Antibiotika und/oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderung erzeugt worden sein).*



FISCHGERICHTE

Eglifilet „Belle Meunière“

Blattspinat und Salzkartoffeln

28.50

Grillierte Crevetten „Provençale“

Knoblauch, Tomaten, Kräuter und Cognac mit Tagliatelle

34.50

Filet de Sole Menuiere

mit Salzkartoffeln und Spinat

29.50

Pizza

Margarita: Tomaten, Mozzarella und Basilikum

15.50

Prosciutto: Schinken, Tomaten und Mozzarella

18.50

Funghi: mit Pilzen, Tomaten und Mozzarella

19.50

Prosciutto e funghi: Schinken, Pilzen, Tomaten und Mozzarella

22.50

Pescatore: Mit Meeresfrüchten, Tomaten und Mozzarella

21.50

Pizza Padrone: Spinat, Ei, Speck, Peperoni

23.50

Pizza Calzone: Champignons, Schinken, Ei, Zwiebeln, Knoblauch

21.50

Pizza Vegetarian: verschiedenes Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch

25.50

Rheinfelderhof: Rohschinken, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Ei, Oliven und Cherry Tomaten

23.50

Pizza al Tonno: Thunfisch, Oliven, Kapern, Tomaten, Mozzarella

22.50

Hawaii: Schinken, Tomaten, Mozzarella und Ananas

19.50

Napoli: Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern

24.50

Quattro Stagione: Schinken, Pilze, Salami, Artischocken, Tomaten und Mozzarella

24.50



Pasta Rheinfelderhof

Spaghetti Napoli

Tomatensauce und Basilikum

19.50

Spaghetti Bolognese

Gewürzter Rindfleisch -und Tomatensauce

23.50

Spaghetti al Arrabiata

Peperoncini, Knoblauch und Tomatensauce

23.50

Spaghetti Carbonara

mit Rahm, Speck, Ei und Zwiebeln

23.50

Lasagna „Della Casa“

24.50

Rosette

mit Mortadella und Spinat, gratiniert

24.50

Ravioli Ricotta e Spinaci

mit Salbei und Butter

23.50



Desserts

frischer Fruchtsalat

11.50

*warme und knusprige Apfelküchlein
mit Zimt-Rahm-Glace*

13.50

Cassata Siciliana

8.50

Ice Cake Nougat

8.50

hausgemachte Karamell Creme

9.50

Kolonel (Zitronen Sorbet und Vodka)

12.50

Deauville (Apfel Sorbet und Calvados)

12.50

Elsässer Sorbet (Zwetschgen Sorbet und Zwetschgen Schnaps)

12.50

Die Klassiker

KUTTELN

*mit Tomaten, Lauch, Selleri, Karotten,
Zwiebeln und Knoblauch, weisswein, Kümmel.
Beilage, Salzkartoffeln*

24.50

KALBSKOPF

*Mayonnaise, Kapern, Krauter, Essiggurken .
Beilage, Salzkartoffeln*

24.50

KALBSNIEREN

*Pommerysensaue
Beilage, Salzkartoffeln*

26.50

KALBSMILKEN

*mit Cognacrahmsauce
Beilage, Salzkartoffeln*

26.50