



ROOF MENU

VORSPEISEN

EINGELEGTER WELS

Gemüseterrine

23

JUNGER BLATTSALAT & ROHKOST

Kerne | wahlweise Rindsfilet oder Tagesfisch

19

RANDEN IN VARIATION

Ziegenkäse | schwarze Baumnüsse

23

KALBSTATAR MIT LANDEI

Geröstetes Brioche | Sommertrüffel

29

GEBEIZTER BÜNDNER LACHS

Gurke | Meerrettich

24

GERAUCHTES RIND

Kohlraben | Hagebutte | Senf

25

SUPPEN & DAZWISCHEN

AARGAUER RÜBLI-SCHAUMSUPPE 16
Safran-Apfel

KALTE ERBSENSUPPE 16
Bergminze | Felchen

GEFLÄMMTER BLUMENKOHL 22
Nussbutter-Espuma | Olive

GEREIFTES KALBSHERZ 23
Lattich | Sellerie

HAUPTGÄNGE

KONFIERTER STÖR AUS FRUTIGEN 49
Schaffhauser Champagnerkraut

GEBRATENER SAIBLING 48
Gewürz-Sud | Fenchel | Kräuteröl

SCHWEINSVOLTINI VON LUMA 53
Spinat-Ricotta-Füllung | Kartoffelgratin | glasiertes Sommergemüse

APPENZELLER ENTENBRUST 51
Ackerbohnen | Sauerkirchsauce

SCHAFFHAUSER WEIDE-RINDSENTRECÔTE 53
Brokkoli | Heusauce

KALBSHOHRÜCKEN AUS SCHLEITHEIM 55
Artischocke | gefüllte Zucchini-Blüte | Morchel

VEGETARISCH

TAGLIATELLE

Grüne Spargel | Zitronen-Basilikumsauce

34

BLAUE ERDAPFELGNOCCHI

Weisse Tomatensauce | geschmorte Aubergine

34

TESSINER KRÄUTERRISOTTO

Junge Erdrüben | Belper Knolle

34

SÜSSES & KÄSE

CRÈMESCHNITTE

Karamell | Brombeere | Kaffee glacé

19

BITTERSCHOKOLADEN-TARTE

Rhabarber | Erdbeere | Sauerrahmglacé

20

DER STEIN

Schweizer Alpenkäse von Kuh und Ziege | Birnenbrot | Feigensenf

21



ROOF MENU
ENGLISH

STARTERS

Pickled catfish 23
vegetable terrine

Leaf salad & crudités 19
seeds | optional with beef filet or fish of the day

BETROOT VARIATION 23
goat cheese | black walnut

VEALTATAR WITH FARM EGG 29
roasted brioche | summer truffle

MARINATED SALMON FROM GRISONS 24
cucumber | horse radish

SMOKED BEEF 25
kohlrabi | rosehip | mustard

SOUPS & SECOND

AARGAU CARROT SOUP 16
saffron apple

COLD PEA SOUP 16
calamint | whitefish

FLAMMED CAULIFLOWER 22
nutbutter espuma | olive

MATURED CALF'S HEART 23
lettuce | celery

MAINS

CONFID STURGEON FROM FRUTIGEN

Schaffhauser champagne cabbage

49

ROASTED CHAR

spice stock | fennel | herbs oil

48

PORK VOLTINI FROM LUMA

spinach ricotta filling | potato gratin | glazed summer vegetables

53

APPENZELLER DUCK BREAST

bell beans | sour cherry sauce

51

SCHAFFHAUSER BEEF ENTRECÔTE

broccoli | hay sauce

53

VEAL TENDERLOIN FROM SCHLEITHEIM

artichoke | stuffed courgette flower | morrel

55

VEGGIE

TAGLIATELLE

green asparagus | lemon basil sauce

34

BLUE POTATO GNOCCHI

white tomato sauce | stewed eggplant

34

TICINESE HERBAL RISOTTO

young turnip | Belper Knolle

34

SWEETS & CHEESE

CREAM SLICE

caramel | blackberry | coffee ice cream

19

BITTER CHOCOLATE TARTE

rhubarb | strawberry | sour cream ice cream

20

DER STEIN

swiss alps cheese of cow & goat | pear bread | fig mustard

21



www.rhyfall-village.ch



[@rhyfallvillage](https://www.instagram.com/rhyfallvillage)