



**RHYBOOT**

Wir leben Vielfalt.



[rhyboot.ch](http://rhyboot.ch)

## **Gastro-Angebot**

**Apéro | Menüs | Räume | Infrastruktur**

# Regional aus Überzeugung

Die Schweizer Küche ist sehr vielfältig und reich an Spezialitäten aus verschiedenen Kultureinflüssen. Zudem haben wir das Glück, direkt vor unserer Haustür eine grosse Auswahl an hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und sorgfältig veredelten Produkten vorzufinden.

Für unsere Gerichte verwenden wir wo immer möglich regionale und saisonale Produkte.

Nachstehend finden Sie einen Auszug der sorgfältig von uns ausgesuchten Produkte und Lieferanten aus der Ostschweiz.

- Schweizer Fleisch von Hof Wyden, Balgach
- Metzgerei Carnetto, Rüthi
- Schweizer Käse von Hof Wyden, Balgach
- Caviezel Früchte & Gemüse, Arbon
- Rohners Hoflädeli, Balgach
- Holzofabeck Höllhumer, Altstätten
- Fisch – Zellweger Comestibles, Staad
- Weine – Weingut Zünd, Altstätten / Weine Nüesch, Balgach



# Kulinarikangebot

## Vielfältige Möglichkeiten für unsere Kunden

Wir servieren Ihnen mit Freude Köstlichkeiten aus unserer marktfrischen, gepflegten Küche.

Unser Team hat sich dabei von der klassischen Kochkunst inspirieren lassen und erweitern diese gekonnt mit innovativen Interpretationen und regionalen Einflüssen.

Wo immer möglich verwenden wir Produkte aus unserer eigenen Produktion, Landwirtschaft und Tierhaltung in Wyden / Balgach und stimmen unsere Menüs auf die Jahreszeiten ab.

Unsere spannenden Gaumenfreuden werden Ihnen von unserem kompetenten Serviceteam präsentiert, das Sie aufmerksam betreut und den passenden Wein zu Ihrem Menü serviert.

Bitte beachten Sie, dass für die gesamte Gruppe ein Einheitsmenü gewählt werden muss. Davon ausgenommen sind Allergiker und Vegetarier. Bitte geben Sie uns allfällige Unverträglichkeiten frühzeitig bekannt.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.  
Ihr RHYBOOT-Team



# Apéro | Genuss

Give me a Snack..... 5.00

- Salznüsse
- Blätterteigstangen
- Gourmet-Oliven
- Chips

Cocktail Hour ab 20 Personen.....14.00

- Parisette Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill
- Parisette Canapé mit Wydenmostbröckli und Frischkäsemousse
- Tomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikumpesto ✓
- Apéro Brötli mit Brie, Kresse und Radieschen ✓
- Bunte Gemüsesticks mit Kräuterquarkdip ✓
- Portion Gourmet-Oliven ✓  
VEGAN

Goldene Mitte ab 20 Personen.....19.00

## Kalt

- Parisette Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill
- Parisette Canapé mit Wyden Mostbröckli und Frischkäsemousse
- Tomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikumpesto ✓

## Warm

- Poulet Satay Spiess
- Gruyère Käsechüechli ✓
- Blätterteig Schinkengipfel
- RHYBOOT Noodlesticks ✓

Apéro Riche ab 30 Personen.....32.00

## Kalt

- Parisette-Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill
- Parisette-Canapé mit Säntis-Bergkäse und Cornichons ✓
- Parisette-Canapé mit Wyden Mostbröckli und Frischkäsemousse
- Apéro Brötli mit Rindstartar und Cornichons
- Apéro Brötli mit Brie, Kresse und Radieschen ✓

## Warm

- Curry Suppe mit gebratener Crevette
- Gruyère Käsechüechli ✓
- Schinkengipfeli
- RHYBOOT Noodlesticks ✓

## Dessert

- Schokoladenmousse mit Haselnuss Konfetti
- Frische Früchte mit Crumble
- Mini Cheesecake

# Apéro | À la carte

## Kalt

Riebelmaischips .....	2.00
Salznüssli und Pommes Chips .....	2.00
Portion Gourmet Oliven .....	2.50
Tomaten Mozzarella – Spiessli .....	2.50
Wyden-Käsewürfel mit Trauben und Oliven-Spiessli .....	2.50
Vegi-Spiessli (Mediterranes Gemüse) .....	2.50
Wyden-Mostbröckli-Spiessli mit Melonen .....	3.00
Muffin mit Wyden-Mostbröckliwürfel .....	2.50
Gemüsesticks mit Kräutercreme .....	3.50
Hausgemachtes Essiggemüse / Antipasti .....	8.50
Lachs-Tortila mit Frischkäse .....	3.00
Parisette .....	2.50
(Salami, Käse, Ei, Thonmasse, Wydenmostbröckli)	
Bruschetta .....	2.50
(Tomaten-, Oliven-, Avocadomasse)	
Apero-Brötli .....	2.50
(Salami, Käse, Ei, Thonmasse, Wydenmostbröckli)	
Pumpenichel Tartlettes .....	2.50
(Salami, Käse, Ei, Thonmasse, Wydenmostbröckli)	



## Warm

Käseküchlein .....	1.50
Schinkengipfeli .....	1.80
Flammkuchen .....	2.00
(mit Wyden-Mostbröckli)	
Mini Pizza .....	1.80
(Salami, Gemüse)	
RHYBOOT Noodlesticks .....	2.50

## Shotgläsli

Rindstatar (Hausgemacht).....	4.00
Mostbröckli-Tatar .....	4.00
Lachstatar .....	4.00
Thunfischmousse .....	4.00
Cocktail-Crevetten .....	4.00
Wurstkäsesalat .....	3.00
Thailändischer Pouletsalat .....	4.00
Orientalischer Cous Cous-Salat .....	3.00
Caprese Salat .....	3.00
Linsensalat mit Wyden-Mostbröckli .....	3.50
Griechischer Salat mit Feta-Käse .....	3.50
Indischer Gurkensalat .....	2.50
(mit Joghurt, Limettensaft, Erdnüssen)	

### Unsere Apero Empfehlung

Kleiner Apéro	ca. 30 min	pro Person ca. 3-4 Stk.
Apéro	ca. 60 min	pro Person ca. 6-8 Stk.
Apéro riche	ca. 90min	pro Person ca. 12-14 Stk.





# Salat- und Vorspeisenbuffet

## Kleines Salatbuffet

Vier saisonale Rohkostsalate, einen Stärkesalat, bunte Blattsalate,  
zwei verschiedene Dressings und knusperiges Brot ..... 14.00

## Grosses Salatbuffet

Sechs saisonale Rohkostsalate, zwei Stärkesalate, bunte Blattsalate,  
zwei verschiedene Dressings, Garnituren und knusperiges Brot .....19.00

## Vorspeisenbuffet

Verschiedene Blattsalate  
Gemischte Salate  
Rauchfischplatte  
Vitello Tonato  
Siedfleischsalat  
Wurstkäsesalat  
Roastbeef  
Rindstatar auf Toast  
Terrinenplatte  
Crevettensalat  
Hausgemachtes Trockenfleisch (Wyden-Mostbröckli, -Pantli, Landjäger)  
Verschiedene Dipsaucen und Garnituren  
Hausgemachte Focaccia und Brotauswahl  
2 Salatsaucen / Essig / Öl .....29.00

# Beliebtes à la carte

## Salate

Knackig frischer Blattsalat mit Honig-Senfdressing, dazu gerösteten Pinienkernen, Gartenkräutern .....	9.00	✓
Gemischter Salatteller mit verschiedenen saisonalen Salaten, dazu Croûtons und Sprossen .....	10.00	✓
Duett von Mozzarella und sonnengereiften Tomaten auf Basilikum-Pesto und schwarzen Oliven .....	11.00	✓
Toskanischer Brotsalat von der hausgemachten Focaccia mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Burrata, aus garniert mit leichtem Basilikum-Pesto.....	12.00	✓

## Suppen

Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Croûtons und Basilikum .....	10.00	✓
Karotten-Ingwer Suppe mit Mandelrahm .....	10.00	✓
Rassige Kokos-Curry Suppe mit Riesencrevetten.....	12.00	
Riesling Sylvaner-Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben .....	11.00	✓
Rinds-Consommé mit Flädli .....	12.00	

## Vorspeisen warm

Parmesan Risotto mit geschmolzenen Cherrytomaten.....	15.00	✓
Ravioli / Tortelloni mit Füllung nach Saison (Spargel, Erbsen, Pilze, Kürbis) .....	15.00	✓
Gebackene Ofenaubergine gefüllt mit Caserecce Pasta, dazu Tomaten-Basilikumsauce mit geräuchertem Ricotta .....	17.00	✓



## Hauptgänge Fleisch

Mörschwiler Ribelmaispoularde mit Rosmarinjus, dazu Lauchknöpfli und Ofentomaten .....	30.00
Rindshackbraten mit Pilzrahmsauce, dazu Kroketten und Buttererbsen.....	25.00
Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röstispähne .....	15.00
St. Galler Schübli mit lauwarmen Kartoffelsalat .....	13.00
Schweins-Cordon bleu mit Röstikroketten und glasierten Altstätter Honigrüebli .....	32.00
Filetwürfel Stroganoff vom regionalen Wydenrind mit hausgemachten Spätzli und Broccoli .....	38.00
Glacierte Kalbsschulter «58/32» mit Bergkräuterjus, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse .....	34.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Säntis-Malt-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Ofengemüse .....	36.00
Zartes Rindsfilet im Kräutermantel mit Bergpfefferjus, dazu Serviettenknödel und Ratatouille .....	40.00

## Hauptgänge Fisch

Gebratenes Zanderfilet oder Lachsfilet mit Weissweinsauce, Tomaten und Lauchzwiebeln, dazu Kartoffelstock und Blattspinat .....	29.00
--	-------

## Hauptgänge Vegetarisch & Vegan

Gebackene Ofenaubergine gefüllt mit Caserecce Pasta, dazu Tomaten-Basilikumsauce mit geräuchertem Ricotta .....	25.00	✓
Goldbraune Gnocchi nach Saison (Bärlauchpesto, Limetten-Pinienkernen, Kürbis-Gorgonzola, Baumnuss) .....	23.00	✓
Carnaroli Risotto mit Morcheln, jungem Lauch und Hüttenkäse .....	25.00	✓
Rotes Thai Curry mit Gemüse, Räuchertofu im Basmatiring .....	22.00	✓ VEGAN

## Beilagen

Reis .....	4.00
Kartoffelgratin .....	5.50
Neue Kartoffeln .....	4.50
Folienkartoffeln .....	4.50
Kartoffelstock .....	4.50
Teigwaren .....	4.00
Spätzli .....	4.50
Pommes Frites .....	4.50
Süßkartoffelstampf .....	5.00

## Desserts

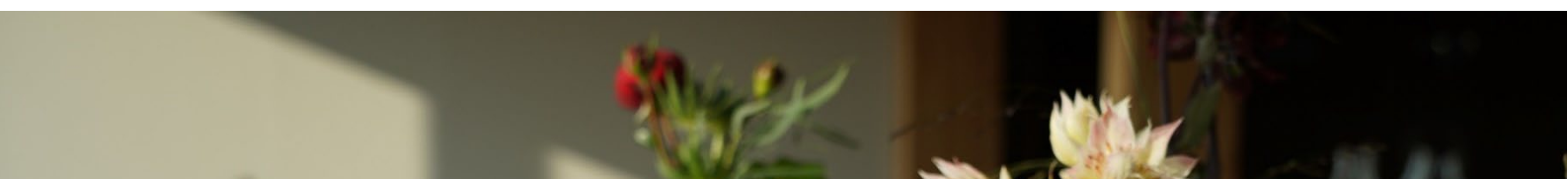
Tobleronemousse mit Waldbeerenragout und Knusperhüppe .....	10.00	*6.00
Quarkschnitte mit saisonalen Früchten und karamellisierten Nüssen .....	9.00	
Weisses oder dunkles Schokoladenmousse und Hüppe.....	9.00	*5.00
Thurgauer Apfelstrudel mit Mandelsauce und Vanilleglacé .....	9.00	
Hausgemachtes Tiramisù .....	10.00	*6.00
Ovomaltinemousse mit Erdbeeren .....	10.00	*6.00
Schokoladenküchlein mit Stracciatella Glacé .....	12.00	
Cheesecakeschnitte mit Himbeersorbet .....	11.00	
RHYBOOT – Käseteller mit Baumnüssen, Trockenfrüchten Feigensenf und Trauben .....	14.00	

\*können auch als Variante im Shotglas angerichtet werden

**Dessert-Buffer**..... 25.00

**Bitte wählen Sie max. 5 Komponenten:**

- Mosaik von frischen Früchten
- Brownies
- Toblerone-Trifle mit Haselnusskrokant
- Joghurt-Sauerrahm Crème mit Beerenragout
- Apfelstrudel mit Mandelsauce
- Fruchtetartelettes mit Crème Patisserie
- Vanille Cremeschnitte
- Diverse saisonale Glacésorten



# Menüvorschläge

Menü Light..... 39.00

Knackig frischer Blattsalat, dazu geröstete Pinienkerne und Gartenkräuter



...

Mörschwiler Ribelmaispoularde mit Rosmarinjus, dazu Lauchknöpfli und Ofentomaten

...

Cheesecakeschnitte mit Himbeersorbet

Menü Classic..... 49.00

Gemischter Salatteller mit verschiedenen saisonalen Salaten,  
dazu Croûtons und Sprossen



...

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sântis-Malt-Jus, dazu Rosmarinkartoffeln  
und mediterranes Ofengemüse

...

Tobleronemousse mit Waldbeerenragout und Knusperhüppe

Menü Deluxe..... 59.00

Toskanischer Brotsalat von der hausgemachten Focaccia mit Tomaten, Gurken,  
roten Zwiebeln und Burrata, aus garniert mit leichtem Basilikum-Pesto



...

Riesling Sylvaner-Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben



...

Glacierte Kalbsschulter «58/32» mit Bergkräuterjus, dazu Kartoffelgratin und Buttergemüse

...

Schokoladenküchlein mit Stracciatella Glacé



## Menü Frühling ..... 3 Gang 49.00 | 4 Gang 59.00

- ✓ Randencarpaccio mit frischen Kräutern, gehobeltem Wyden Käse und Pienenkerne

...

- ✓ Spargelcremesuppe mit Vanille

...

Glacierter Kalbsschulterbraten 58/32 mit Sämtismaltjus, dazu Neue Kartoffeln und Frühlingsgemüse

...

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Schlagrahm und Knusperhüppe

## Menü Sommer ..... 3 Gang 49.00 | 4 Gang 59.00

- ✓ Knackig frischer Blattsalat, dazu geröstete Pinienkerne und Gartenkräuter

...

- ✓ Erbsen-Minzsuppe

...

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sämtis-Malt-Jus, dazu Parmesanrisotto und mediterranes Ofengemüse

...

Quarkschnitte mit Waldbeeren und karamellisierten Nüssen

## Menü Herbst ..... 3 Gang 49.00 | 4 Gang 59.00

- ✓ Toskanischer Brotsalat von der hausgemachten Focaccia mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Mozzarella, ausgarniert mit leichtem Basilikum-Pesto
- • •
- ✓ Riesling Sylvaner-Schaumsuppe mit karamellisierten Trauben
- • •
- Schweinsfilet mit Bergkräuterjus, dazu Kartoffelgratin und Herbstgemüsegemüse
- • •
- Tobleronemousse mit Waldbeerenragout und Knusperhüppe

## Menü Winter ..... 3 Gang 49.00 | 4 Gang 59.00

- Winterlicher Blattsalat mit Hausdressing, dazu Birnenspalten und Baumnüsse und Wydenspeck
- • •
- Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen
- • •
- Lammentrecôte mit Merlotjus, dazu Riebelmaispolenta und Wurzelgemüse
- • •
- Apfelstrudel mit Vanilleglace



## Deklaration

Wir verwenden, wenn immer möglich, Fleisch von unserem Hof Wyden in Balgach

Rind – Schweiz

Schwein – Schweiz

Kalb – Schweiz

Poulet – Schweiz

Trockenfleisch – Schweiz/Italien

geräucherter Lachs – Nordostatlantik – Aquakultur

Lachs – Nordostatlantik – Aquakultur

Alpenlachs – Schweiz – Aquakultur

Crevetten – Südostpazifik – Wildfang

Black Tiger – Westindischer Ozean, Aquakultur

Zander – Binnenfischerei Estland, Wildfang

### **Alle Preise in CHF inkl. MwSt. pro Person**

Angebots- und Preisänderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.

Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten beraten Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

# Getränke

Prost! Auf ein unvergessliches Fest im Rhyboot.  
 Gerne beraten wir Sie in der Wahl der passenden Getränke,  
 vor allem auch bei der Wein-Auswahl.

Wir beziehen unsere Weine Regional vom Weingut Zünd,  
 Nüesch Weine - Balgach, Schmidheiny und Weingut Berneck.

## Schaumwein

Prosecco, Italien		75 cl	28.00
Bier			
Sonnenbräu, Edelspez		33 cl	4.50
Sonnenbräu, Edelspez Alkoholfrei		33 cl	4.50
Sonnenbräu Lager		33 cl	5.00
Quöllfrisch		33 cl	4.50
Quöllfrisch Alkoholfrei		33 cl	4.50
Saft vom Fass		50 cl	5.00
Saft vom Fass Alkoholfrei		50 cl	5.00

## Alkoholfrei

Softgetränk	Glas	33 cl	3.50
Softgetränke	PET	50 cl	4.50
Softgetränke	PET	100 cl	6.50
Softgetränke	PET	150 cl	8.00
Red Bull	Dose	25 cl	4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure	Glas	100 cl	6.00
Orangensaft Premium	Glas	100 cl	9.00
Bio Wyden Apfelsaft		100 cl	10.00
Rimuss Secco		75 cl	20.00
Kaffee / Espresso Tasse			3.00

# Regionale Weine

## Weissweine

### Weingut Zünd

Altstätter Cuvée Blanc	50 cl	20.00
Altstätter Müller-Thurgau	50 cl	22.00
	75 cl	33.00
Altstätter Johanniter	50 cl	23.00
	75 cl	35.00
Altstätter Muscaris	75 cl	35.00
Altstätter Sauvignon Blanc	75 cl	39.00
Altstätter Chardonnay Barrique	75 cl	46.00
Moon and Back Weiss	75 cl	33.00

### Nüesch

Balgach Müller-Thurgau AOC	50 cl	22.00
	75 cl	33.00
Balgach Federweiss AOC	50 cl	22.00
	75 cl	35.00
Balgach Blancuvée AOC	75 cl	37.00
Balgach Johanniter AOC	75 cl	33.00
Balgach Sauvignon Blanc AOC	75 cl	35.00
Balgach Pinot Gris AOC	75 cl	34.00
Trastella Toscana IGT bianco (Italien)	75 cl	28.00

### Weingut Berneck

Berneck Riesling-Sylvana	50 cl	22.00
	75 cl	33.00
Berneck Wein einer Nacht	50 cl	22.00
	75 cl	35.00
Berneck 1001 Nacht Brut	75 cl	59.00

### Schmidheiny

Blanc de Noir	75 cl	34.00
Johanniter	75 cl	38.00
Chardonnay	75 cl	54.00

## Roséweine

### Weingut Zünd

Blanc de Noir	50 cl	22.00
	75 cl	33.00
Moon and Back Rosé	75 cl	33.00

### Nüesch

Trasole Toscana IGT rosato (Italien)	75 cl	28.00
--------------------------------------	-------	-------

## Rotweine

### Weingut Zünd

Altstätter Pinot Noir classic	50 cl	22.00
	75 cl	33.00
Altstätter Pinot Noir Sélection	75 cl	41.00
Altstätter Merlot	75 cl	49.00
Altstätter Cuvée Rouge	75 cl	46.00
Moon and Back rot	75 cl	37.00

### Nüesch

Balgach Schlossberg Pinot Noir AOC	75 cl	34.00
Balgach Schlossberg Reserve	75 cl	43.00
Balgach Cuvée Rhine Valley	75 cl	43.00
Tranobili rosso Toscana IGT BIO (Italien)	50 cl	29.00
	75 cl	39.00
Chianti Classico DOCG BIO (Italien)	75 cl	29.00

### Weingut Berneck

Berneck Rötiberg	75 cl	35.00
Berneck Pfauenhalde	75 cl	33.00
Berneck Fass 4	75 cl	38.00

### Schmidheiny

Pinot Noir	75 cl	43.00
Zweigelt	75 cl	64.00

# Raummieten

## Kulturraum Jung Rhy (ehemalige Kirche)

Zur Verfügung stehende Infrastruktur

30 Tische, 250 Stühle, Musikanlage im Mietpreis inkludiert

Miete pro Tag 400.00

Miete für Abendveranstaltung 200.00

Miete für Wochenende 600.00

Endreinigung falls nicht durch Veranstalter ausgeführt 250.00

Einrichten der Infrastruktur oder Unterstützung nach Wunsch nach Aufwand

Technischer Support während ihres Anlasses nach Aufwand

**Infrastruktur** im Mietpreis inkludiert

38 4er Tische (140x70cm), 19 8er Blöcke (140x140cm) 152 Sitzplätze

250 Stühle (Theaterbestuhlung)

7 Apérotische

1 Getränke- Kühlschrank gross mit Glastür

Bühne fix 3x6m

Bühne flexibel bis 10x10m Preis auf Anfrage

### Medientechnik (dazu buchbar)

Audioanlage, 2xCD, USB, alle gängigen Anschlüsse und Bluetooth Preis auf Anfrage

Mikrofon-Anlage, 2xHeadset, 1x Funk, 1x Kabel Preis auf Anfrage

Beamer und Leinwand Mobil 4:3 (360x270cm) Preis auf Anfrage

Professionelle Lichanlage Preis auf Anfrage

Fotobox Preis auf Anfrage

## Bleichi

In der Bleichi haben wir verschiedene Schulungs- bzw. Seminarräume.

Die Medientechnik ist hier inkludiert.

Miete ½ Tag	100.00
Miete pro Tag	150.00
Raummiete MZR ½ Tag	150.00
Raummiete MZR pro Tag	200.00

### **Medientechnik (dazu buchbar)**

Beamer, Laptop und Leinwand	50.00
Seminartechnik: Flipchart, Medienkoffer	10.00



## Verpflegungsangebot zu den Räumen

Früchteschale	7.00
Kaffee und Gipfeli	4.50
Kaffee und Frucht	4.00
Kaffee und Gipfeli und Frucht	5.50
Kaffee und Nussgipfel	6.50
Kaffee und Schokocacke	6.50
Kaffee und Fruchtwähe	6.50
Mittagsessen: gemäss Tagesmenü	15.00
Getränke: Mineralwasser (Karaffe, 2 Liter)	4.00
Kaffee (Tasse)	3.00
Filterkaffe (Thermoskanne, 1 Liter)	15.00
Softgetränk, 33 cl Glas	3.50
Softgetränke, 50 cl PET	4.50
Softgetränke, 100 cl PET	6.50
Softgetränke, 150 cl PET	8.00
Mineral mit und ohne Kohlensäure, 100 cl	6.00
Orangensaft Premium, 100 cl	9.00
Bio Apfelsaft, 100 cl	10.00

### **Alle Preise in CHF inkl. MwSt. pro Person**

Wir danken Ihnen im Voraus für die Berücksichtigung unserer Institution und werden alles daransetzen, Sie zufrieden zu stellen.

Gerne hoffen wir, Ihnen mit diesen Vorschlägen dienen zu können und stehen für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung.