



RHYBOOT



GASTRO-ANGEBOT

APÉRO | MENÜS | RÄUME | INFRASTRUKTUR

JUNI 2024 | ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN

Mit einem Klick auf den Button gelangen Sie auf die entsprechende Seite

REGIONAL

ÜBER UNS

APÉRO-ANGEBOT

SALAT | VORSPEISEN

A LA CARTE

MENÜ-VORSCHLÄGE

GETRÄNKE

REGIONALE WEINE

RAUMMIETEN

**VERPFLEGUNG ZU
DEN RAUMMIETEN**

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.

- Geflügel Gourmet AG, Familie Geisser, Mörschwil
- Schweizer Fleisch von RHYBOOT Landwirtschaft Wyden, Balgach
- Metzgerei Carnetto, Rüthi
- Schweizer Käse von RHYBOOT Landwirtschaft Wyden, Balgach
- Caviezel Früchte & Gemüse, Arbon
- Rohners Hoflädeli, Balgach
- Feinbäckerei Rist, Altstätten
- Fisch – Zellweger Comestibles, Staad
- Weine – Weingut Zünd, Altstätten / Weine Nüesch, Balgach

Kulinarik-Angebot

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 von der Wyden in Balgach und stimmen unsere Menüs auf die Jahreszeiten ab. Unsere spannenden Gaumenfreuden werden Ihnen von unserem kompetenten Serviceteam präsentiert, dass 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 30 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 Käseküchlein ✓
- Blätterteig Schinkengipfel
- Sántispark Noodlesticks ✓

Apéro Riche ab 30 Personen 32.00

Kalt

- Parisette-Canapé mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill
- Parisette-Canapé mit Sántis-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
- Käsehüechli ✓
- Schinkengipfeli
- Rhyboot Noodlesticks ✓

Dessert

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

Apéro – à la carte

Kalt

- Ribelmaischips 2.50
- Salznüssli und Pommes Chips 3.00
- Portion Gourmet Oliven 3.00

- 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)
- Pumpernickel Tartlettes 2.50
(Salami, Käse, Ei, Thonmasse, Wydenmostbröckli)

Warm

- Käseküchlein 1.80
- Schinkengipfeli 1.80
- Flammkuchen 2.00
(mit Wyden-Mostbröckli)
- Mini Pizza 1.80
(Salami, Gemüse)
- Noodle Sticks 2.50

Shotgläsli

- Rindstartar (Hausgemacht) 5.00
- Mostbröckli-Tatar 4.50
- Lachstartar 4.50
- Thunfischmousse 4.50
- Cocktail-Crevetten 4.50
- Wurstkäsesalat 3.50
- Thailändischer Pouletsalat 4.00
- Orientalischer Cous Cous-Salat 3.50
- Caprese Salat 3.50
- Linsensalat mit Wyden-Mostbröckli 3.50
- Griechischer Salat mit Feta-Käse 3.50
- Indischer Gurkensalat 2.50
(mit Joghurt, Limettensaft, Erdnüssen)

unsere Aperó 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 15.00

Grosses Salatbuffet

- Sechs saisonale Rohkostsalate, zwei Stärkesalate, bunte Blattsalate, zwei verschiedene Dressings, Garnituren und knuspriges Brot 20.00

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
- 35.00

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, ausgarniert 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 Schüblig 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

Bitte wählen Sie max. 5 Komponenten:

- | | |
|--|-------|
| · Mosaik von frischen Früchten | |
| · Brownies | |
| · Toblerone-Truffle mit Haselnusskrokant | |
| · Joghurt-Sauerrahm Crème mit Beerenragout | |
| · Apfelstrudel mit Mandelsauce | |
| · Früchtetartelettes mit Crème Patisserie | |
| · Vanille Cremeschnitte | |
| · Diverse saisonale Glacésorten | 25.00 |

Menüvorschläge

Menü Light

39.00

Knackig frischer Blattsalat, dazu geröstete Pinienkerne und Gartenkräuter ✓

Mörschwiler Ribelmispoularde 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 Foccacia mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Burrata, ausgarniert 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 Foccacia 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 Baumnüssen 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 und Weingut Berneck.

Schaumwein

Prosecco 75 cl	Italien	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		4.50
Saft vom Fass Alkoholfrei 50 cl		4.50

Alkoholfrei

Softgetränk, 33 cl Glas		3.50
Softgetränke, 50 cl PET		4.50
Softgetränke, 100 cl PET		6.50
Softgetränke, 150 cl PET		8.00
Red Bull, 25 cl Dose		4.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure, 100 cl		6.00
Orangensaft Premium, 100 cl Glas		9.00
Bio Apfelsaft, 100 cl		10.00
Rimuss Secco, 75 cl		25.00

Kaffee Tasse		3.00
--------------	--	------

Regionale Weine

Weissweine

Weingut Zünd

Altstätter Cuvée Blanc	50cl	18.00
Altstätter Müller-Thurgau	50cl	20.00
	75cl	32.00
Altstätter Johanniter	50cl	22.00
	75cl	34.00
Altstätter Muscaris	75cl	34.00
Altstätter Sauvignon Blanc	75cl	38.00
Altstätter Chardonnay Barrique	75cl	45.00
Moon and Back Weiss	75cl	32.00

Weine Nüesch

Balgach Müller-Zhurgau AOC	50cl	14.00
	75cl	32.00
Balgach Federweiss AOC	50cl	16.00
	75cl	34.00
Balgach Blancuvée AOC	75cl	36.00
Balgach Johanniter AOC	75cl	32.00
Balgach Sauvignon Blanc AOC	75cl	34.00
Balgach Pinot Gris AOC	75cl	33.00
Trastella Toscana IGT bianco (Italien)	75cl	26.00

Weingut Berneck

Berneck Riesling-Sylvana	50cl	18.00
	75cl	32.00
Berneck Wein einer Nacht	50cl	18.00
	75cl	34.00
Berneck 1001 Nacht Brut	75cl	59.00

Roséweine

Weingut Zünd

Blanc de Noir	50cl	20.00
	75cl	32.00
Moon and Back Rosé	75cl	32.00

Weine Nüesch

Trasole Toscana IGT rosato (Italien)	75cl	26.00
--------------------------------------	------	-------

Rotweine

Weingut Zünd

Altstätter Pinot Noir classic	50cl	21.00
	75 cl	32.00
Altstätter Pinot Noir Sélection	75 cl	40.00
Altstätter Merlot	75cl	49.00
Altstätter Cuvée Rouge	75cl	45.00
Moon and Back rot	75 cl	36.00

Weine Nüesch

Balgach Schlossberg Pinot Noir AOC	75cl	33.00
Balgach Schlossberg Reserve	75cl	42.00
Balgach Cuvée Rhine Valley	75cl	42.00
Tranobili rosso Toscana IGT BIO (Italien)	50cl	27.00
	75cl	39.00
Chianti Classico DOCG BIO (Italien)	75cl	28.00

Weingut Berneck

Berneck Rötiberg	75cl	34.00
Berneck Pfauenhalde	75cl	32.00

Zapfengeld für eigene mitgebrachte Weine	75cl	25.00
--	------	-------

Raummieten

Kulturraum Jung Rhy (ehemalige Kirche)

Zur Verfügung stehende Infrastruktur (im Mietpreis inkludiert)

30 Tische, 250 Stühle, Musikanlage

Miete pro Tag CHF 400.00

Miete für Abendveranstaltung CHF 200.00

Miete für Wochenende CHF 600.00

Endreinigung falls nicht durch Veranstalter ausgeführt CHF 250.00

Einrichten der Infrastruktur oder Unterstützung nach Wunsch nach Aufwand

Technischer Support während ihres Anlasses nach Aufwand

Infrastruktur (im Mietpreis inklusive)

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 Lichtanlage 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 CHF 100.00

Miete pro Tag CHF 150.00

Raummiete MZR CHF 195.00

Medientechnik (dazu buchbar)

Beamer, Laptop und Leinwand CHF 50.00

Seminartechnik: Flipchart, Medienkoffer CHF 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	11.00
Getränke: Mineralwasser (Karaffe , 2Liter)	4.00
Kaffee (Tasse)	3.00
Filterkaffe (Thermoskanne, 1Liter)	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, 100 cl	8.00
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.