

# Café am Rhein

Mittwoch bis Freitag ab 13.30  
Samstag und Sonntag ab 11.30

## Aus der Küche

(Mittwoch bis Freitag ab 13.30, Samstag und Sonntag ab 11.30, bis 1 Stunde vor Schluss)

Gemischter Marktsalat mit Challoumi (Bratkäse)	19.00
Gemischter Marktsalat	11.00
Sommersalat (wechselndes Angebot)	16.00
Quiche mit Salat (aus dem Ofen, ca. 20 Minuten)	16.00
Quiche (ca. 20 Minuten)	11.00
Fladenbrot mit zwei Aufstrichen und Salat (ca. 15 Minuten)	16.00
Fladenbrot mit einem Aufstrich (ca. 15 Minuten)	8.00
Portion Fladenbrot nature zusätzlich (ca. 15 Minuten)	5.00

## Zum Apéro und zwischendurch

(Mittwoch bis Freitag ab 13.30, Samstag und Sonntag ab 11.30)

Geröstete Nüsse Za'atar	4.00
Marinierte Oliven	5.00
Greyerzer mit Feigensenf	5.00
Apéroplättchen gross	19.00
Apéroplättchen klein	13.00

## Hausgemachte Kuchen und Gebäck

Kuchen	6.50
Cake	5.50
Kleingebäck mit Rahm + 1.00	4.50

## Glacé

Portion Glacé im Becher, verschiedene Sorten mit Rahm + 1.00	5.50
Affogato al caffè (Vanilleglace mit heissem Espresso)	8.00
Kleiner Eiskaffee	8.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Stand 31.3.2024

# Café am Rheinquai

Mittwoch bis Freitag 11.30 bis 13.30

## Mittagessen

Tagesteller (wechselndes Angebot) mit Menüsalat	19.00
Sommersalat (wechselndes Angebot)	16.00

## Weiteres aus der Küche

Gemischter Marktsalat mit Challoumi (Bratkäse)	19.00
Gemischter Marktsalat	11.00

## Hausgemachte Kuchen und Gebäck von der Theke

Kuchen	6.50
Cake	5.50
Kleingebäck mit Rahm + 1.00	4.50

## Glacé

Portion Glacé im Becher, verschiedene Sorten mit Rahm + 1.00	5.50
Affogato al caffè (Vanilleglace mit heissem Espresso)	8.00
Kleiner Eiskaffee	8.00

# Café am Rheinquai

Mittwoch bis Freitag bis 11.30  
Samstag und Sonntag so lange es hat

## Frühstück

(Mittwoch bis Freitag bis 11.30, Samstag und Sonntag so lange es hat)

<b>Rheinquai-Frühstück</b>	25.50
1 Kaffee oder Tee, Orangensaft, 1 Gipfeli, 2 Stück Brot oder Zopf*, Butter, Konfi, Käse, Rührei, Joghurt mit Früchten	
<b>Matros*innen-Frühstück</b>	25.50
1 Kaffee oder Tee, Orangensaft, 1 Gipfeli, 2 Stück Brot oder Zopf*, Butter, Konfi, Kräuter-Frischkäse-Aufstrich, Rührei mit Tomaten und Feta	
<b>Grosses Frühstück</b>	16.50
1 Kaffee oder Tee, Orangensaft, 1 Gipfeli, 2 Stück Brot oder Zopf*, Butter, Konfi, Joghurt mit Früchten	
<b>Kleines Frühstück</b>	9.50
1 Kaffee oder Tee, 1 Gipfeli, 1 Stück Brot oder Zopf*, Butter, Konfi	
<b>Frühstück für Kinder bis 12 Jahre</b>	15.50
1 heisse oder kalte Schoggi, 1 Gipfeli, 1 Stück Brot oder Zopf*, Butter, Konfi, Pancakes süss 2 Stück	
<b>Pancakes mit Früchten (3 Stück)</b>	12.00
<b>Pancakes süss (mit Ahornsirup, 2 Stück)</b>	7.00
<b>Rührei mit Tomaten und Feta (2 Eier)</b>	12.00
<b>Rührei mit Schnittlauch (2 Eier)</b>	7.00
<b>Spiegelei (2 Eier)</b>	7.00
<b>Joghurt (mit Früchten oder Honig oder Knuspermüesli)</b>	8.00
<b>Birchermüesli</b>	9.00
<b>Verschiedene Aufstriche</b>	3.00
<b>Butter-, Laugen-, Maisgipfeli</b>	2.00
<b>Portion Brot oder Zopf* (2 Scheiben)</b>	2.00
<b>Portion Konfi oder Butter</b>	1.00
<b>Glas Orangensaft (Fairtrade, 15 cl)</b>	3.00

\*nur Samstag/Sonntag (auf Vorbestellung für Gruppen ab 6 Personen auch Mi-Fr)

Alle Preise in CHF inkl. MWST. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Stand 31.3.2024

# Café am Rheinquai

## Kaffee und Kaffeespezialitäten

Nachhaltiger Anbau, transparente Vertriebswege und ein fairer Handel bilden die Basis für einen hochwertigen Kaffeegenuss. Passend zur jeweiligen Zubereitungsart verwenden wir die einzigartige und hochwertige Jubiläumsmischung 1761 von Turm Kaffee.

Kaffee / Kaffee Crème	4.90
Espresso / Ristretto / Americano	4.90
Doppelter Espresso / Espresso Macchiato	5.70
Cappuccino	5.70
Cappuccino mit doppeltem Espresso (flat white)	6.50
Milchkaffee	5.70
Latte Macchiato*	6.50
Iced Latte Macchiato Vaniglia*	7.00
Café Frappé (geschäumter Kaffee, Milch, Eiswürfel)	6.50
Corretto Grappa (Espresso, Grappa)	7.50
Irish Coffee (Kaffee, Whiskey, Schlagrahm)	9.50
Affogato al caffè (Vanilleglace mit heissem Espresso)	8.00
Kleiner Eiskaffee	8.00

## Schokolade- und Milchgetränke

Hausschokolade mit Rahm	7.50
Heisse Schokolade*	4.90
Kalte Schokolade*	4.90
Heisse Milch (2 dl) *	4.50
Kalte Milch (2 dl) *	4.50

Alle Milchgetränke mit Bio-Vollmilch, auf Wunsch mit Hafermilch (\*+ 1.00)

# Café am Rheinquai

## Tee und Teespezialitäten

Auch beim Tee legen wir Wert auf einen biologischen Anbau und fairen Handel. Die Tees der Turm Handels AG werden im Teesieb serviert, so können die Teeblätter beim Ziehen viel Raum entfalten und im Wasser frei schweben.

### Schwarztee (Ziehdauer 3-5 Min)

Earl Grey Blue Flower	4.90
Assam Second Flush	4.90

### Früchtetee (Ziehdauer 5-10 Min)

Apfel-Zitrone-Kurkuma	4.90
Rote Früchte	4.90
Erdbeer-Minze	4.90

### Grüntee (Ziehdauer 1-3 Min)

Nebeltee	4.90
Ingwer-Zitrone-Mango	4.90

### Kräutertee (Ziehdauer 5-10 Min)

Schweizer Kräuter	4.90
Verbene	4.90
Minze	4.90
Honeybush	4.90
Kamillenblüten	4.90

Chai Latte	6.50
Chai Latte mit Hafermilch	7.50

Apfelpunsch	4.90
-------------	------

# Café am Rheinquai

## Getränke kalt

	3 dl	5 dl
Schaffhauser Wasser ohne Kohlensäure	2.50	3.50
Schaffhauser Wasser mit Kohlensäure	3.50	4.50
Rheinquai-Eistee	4.80	6.50
Zitronenlimonade	4.80	6.50
Himbeersirup	3.50	4.50
Vivi Kola / Vivi Kola Zero (33 cl)		5.50
Vivi Soda Bio Apfelschorle (33 cl)		5.50
Vivi Soda Bio Blutorange-Ingwer (33 cl)		5.50
Vivi Soda Bio Zitrone-Ingwer (33 cl)		5.50

## Biere und Cider (mit/ohne Alkohol)

Vollmond Bier hell Bio (33 cl)		5.50
Vollmond Bier naturtrüb Bio (50 cl)		7.00
Leermond Bier (33 cl) alkoholfrei		5.50
Zitronen-Panaché (33 cl)		5.50
Ginger-Beer (33 cl) 2.4% Vol.		5.50
Bschorle (50 cl) alkoholfrei		7.00
Straight Apple Cider (33 cl) 4.5% Vol.		5.50
Grapefruit Apple Cider (33 cl) 2.9% Vol.		5.50
Easy Apple Cider (33 cl) alkoholfrei		5.50

## Wein vom Weingut 8247 in Flurlingen

	pro dl	Flasche
Krü (Weisser Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner, Solaris und Johanniter)	7.50	52.00
Per (Rosé Schaumwein aus Acolon-Trauben)	8.00	56.00
Pin (Pinot Noir, 12 Monate im Barrique Fass ausgebaut)	8.50	59.00
Weisswein gespritzt (süss/sauer)	Glas	8.50

Wein, Bier, Panaché und Cider dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.

# Café am Rheinquai

## Aperitif und Drinks ohne Alkohol

Jsotta Orange senza (Jsotta bitter senza, Orangensaft)	10.00
Jsotta rosso/bianco/bitter senza (4 cl)	7.50
Crodino biondo/rosso (17 cl)	7.00
Thomas Henry Tonic Water (20cl)	5.50

## Aperitif und Drinks mit Alkohol

Rheinquai Spritz (Rosé Schaumwein, Prosecco, Holunderblütensirup)	14.00
Abbacella Spritz (Abbacella Orange, Prosecco)	12.00
Swiss Negroni (Jsotta rosso, Jsotta bitter rosso, Gin)	16.00
Jsotta Orange (Jsotta bitter rosso, Orangensaft)	10.00
Jsotta Vermouth rosso/bianco (4 cl) 17% Vol.	7.50
Jsotta Bitter Rosso (4 cl) 23% Vol.	7.50
Pastis (4 cl) 45% Vol.	9.50

## Über das Café am Rheinquai

In unserem Café legen wir Wert auf qualitativ hochstehende Produkte und stellen fast alles vor Ort selber her. Wir setzen, soweit möglich, auf regional, fair und biologisch hergestellte Lebensmittel. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite. [www.cafe-am-rheinquai.ch](http://www.cafe-am-rheinquai.ch)

### Unsere Sommer-Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 09.00 Uhr – 18.30 Uhr

Sonntag: 09.00 Uhr – 17.30 Uhr

Feiertage: offen an ausgewählten Feiertagen, siehe Webseite

Bezahlen können Sie mit Twint oder Karte; Schweizer Franken akzeptieren wir ebenfalls.