

Vorspeisen

les hors d'oeuvre

Fein aufgeschnittener Wildschweinrohschinken
mit Sauce Cumberland und gebratenen
Champignons mit Kräuter 18.50

Butterzart geschmorter Kalbskopf mit
einer Vinaigrette von Tomaten und Kräutern
auf Süß Kartoffelpüree angerichtet 16.50

Hausgemachte Serviettenknödel
mit Eierschwämmli-Ragout 15.50

Frisches Rindertatar garniert Hg 32.50 Vsp 16.50
vom Schweizer Rind
serviert mit Toast und Butter

Herbstsalat 12.50
mit Feigen, Speck, Baumnüssen
und einem Sesamdressing

Gemischte Salatvariation Hohenklingen 11.00
mit gerösteten Kernen

Nüsslisalat „Mimosa“ 10.50

Suppen

les soupes

„Staaner Bouillabaisse“ 18.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe
mit Forellen und Zanderstreifen, Knoblauch Crostini
und Sauce Rouillé

Schaffhauser Riesling Suppe 10.50
mit Schlagrahm & Fleurons serviert

Kürbis-Ingwersüppchen 10.50
mit gerösteten Kernen

Herbstliche Fleischgerichte
les plats de viande d'hiver

„Selle de chevreuil grand-veneur“ Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Pfifferlingen auf Wildrahmsauce, serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet, Rotkraut mit Marroni und getrüffeltem Süß Kartoffelpüree	52.50
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmorter Schweizer Rinds-Short-Rib mit einer deftigen Dörrpflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	45.50
„Escalope de chevreuil Mirza“ Kurzgebratene Schnitzel vom Reh begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	39.50
„Civet de chevreuil Chasseur“ Traditionelles Reh Pfeffer Jäger Art mit Speck, Silberzwiebeln und Brot Croutons begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	38.50
Original Wienerschnitzel Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Pommes Frites im Schälchen serviert	36.50
Hausgemachter Hackbraten von Wild aus der Region mit feiner Wildrahmsauce und karamellisierten Trauben dazu hausgemachte Serviettenknödel und herbstliches Gemüse	32.50

Fischgerichte

les plats des poissons

Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof an einer Kürbis-Ingwerschaumsauce dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und unser frisches Gemüse	39.50
3 gebratene Black Tiger-Riesencrevetten auf roter Thaicurry-Rahmsauce mit Basmatireis und einem Gemüsebouquet	38.50
Frittierte Schweizer Felchenfilets im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam und lauwarmem Kartoffelsalat dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert Tagesfang, fragen Sie den Service nach dem Angebot	32.50

Vegetarische Gerichte

les plats de vegetariens

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel, Spätzli und mehr	30.50
Thailändisches Curry mit verschiedenen Gemüsen und Basmatireis Gluten- & Lactosefrei- & Vegan	28.50
Frische Steinpilzravioli an einer leichten Riesling Sauce mit verschiedenen Gemüsen und Pilz-Thymianschaum garniert	30.50

Dessert

les desserts

Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Fruchtebrot	16.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit Portweinfeigen	15.50
Karamellierte Schokoladen Creme mit Himbeersorbet und Nusskrokant	14.50
Johannisbeerensorbet mit schottischem Single Malt Whisky Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands	13.50
Coupe Nesselrode Mit Merengue, 2 Kugel Vanille Glacé und feinem Vermicelles	12.50
Merengue-Glacé mit Schlagrahm Mit 1 Kugel Vanilleglace	10.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Schlagrahm garniert	9.50
Hausgemachtes Sorbet des Monats Fragen Sie den Service nach dem Angebot	9.50
Hausgemachte Kuchen mit Schlagrahm	5.50 7.00

Deklarationen

Rind	–	Schweiz
Kalb	–	Schweiz
Schwein	–	Schweiz
Wild	–	Stein am Rhein / Hemishofen / Schweiz
Fisch	–	Schweiz
Ravioli	–	Daniele
Crevetten	–	Vietnam

