

Vorspeisen

les hors d'oeuvre

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Früchte Chutney, Wasabi-Limetten-Joghurt und einem Salatbouquet		18.50
„Vitello Tonnato“ Rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce seinen Garnituren und toskanischem Olivenöl		18.50
Schweizer Rindertatar garniert serviert mit Toast und Butter	Hg 32.50	Vsp 16.50
Nüsslisalat „Mimosa“		10.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ mit gerösteten Kernen		11.00

Warme Vorspeisen

les hors d'oeuvre chaude

Frittierte Schweizer Felchenfilets im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam und lauwarmem Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert		18.50
Butterzart geschmorter Kalbskopf mit einer Vinaigrette von Tomaten und Kräutern auf Süß Kartoffelpüree angerichtet		16.50

Suppen

les soupes

„Staaner Bouillabaisse“ Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Zanderstreifen, Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé		18.50
Schaffhauser Riesling Suppe mit Schlagrahm & Fleurons serviert		10.50

Fleischgerichte
les plats de viande

„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet und gebratener Riesencrevette dazu Rotwein-Schalotten Butter, Früchte Chutney, Jus angerichtet mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	55.00
Rosa gebratener Lammrücken mit einer marokkanischen Oliven-Nuss Kruste auf roten Linsen mit Ras-el-Hanout und unserem Gemüse serviert	48.50
Filetgulasch „Stroganoff“ Gebratene Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce mit Essiggurken und Zwiebeln serviert mit unseren hausgemachten Spätzli und einem Gemüsebouquet	46.50
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmorter Schweizer Rindshohrücken mit einer deftigen Dörrpflaumen Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	45.50
„Canard à l’orange“ Gebratene Entenbrust auf Orangen-Portweinsauce serviert mit Basmatireis und unserem aktuellen Gemüsebouquet	36.50
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

Fischgerichte

les plats des poissons

3 gebratene Riesencrevetten 38.50
auf roter Thai-Currysauce und exotischem Früchte Chutney
mit Basmatireis und unserem aktuellen Gemüse

Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof 36.50
an einer Steiner Riesling Sauce
mit getrockneten Tomaten und feinen Kapern
serviert mit Petersilien-Salzkartoffeln
und dem aktuellen Gemüse

Frittiertes Schweizer Felchenfilet 32.50
im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam
und lauwarmem Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln
dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert

Vegetarische Gerichte

les plats de vegetariens

Hausgemachte Spätzlipfanne mit Röstzwiebeln 26.50
an einer leichten Kräuterrahmsauce und
verschiedenem Gemüse garniert

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse 28.50
und Basmatireis
Gluten- & Lactosefrei- & Vegan

Frische Steinpilzravioli an einer leichten Riesling Sauce 30.50
garniert mit verschiedenem Gemüse und Pilz-Thymianschaum

Dessert
les desserts

Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	16.50
Crema Catalana mit Kakao Himbeersorbet und Nusskrokant	14.50
Johannisbeerensorbet mit schottischem Single Malt Whisky Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands	13.50
Hausgemachtes Caramelköppli Mit Schlagrahm und Früchten garniert	9.50
Hausgemachtes Sorbet des Monats Fragen Sie den Service nach dem Angebot	9.50
Hausgemachte Kuchen	5.50
mit Schlagrahm	7.00

Deklarationen

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Ente	-	Frankreich
Fisch	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Lamm	-	Australien
Ravioli	-	Daniele
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)

