

Aktuelle Gerichte

les plats de saison

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit einer gebackenen Kalbsbacke	18.50
Hausgemachte Kalbsterrine und gebratene Tranche von der Foie gras serviert mit kalter Orangen-Portweinsauce Salatbouquet und Winterbirnenkonfit	24.50
Würziger Hackbraten von Reh aus der Region mit feiner Wildrahmsauce und caramelisierten Trauben dazu Serviettenknödel und ein feines Gemüsebouquet	32.50
Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof und eine Blacktiger-Riesencrevette mit lauwarmem orientalischem Cous-Cous serviert mit Gemüse und einem würzigen Gurken-Raita	44.50
Rosa gebratener Lammrücken mit einer Baumnuss-Lavendelkruste auf roten Linsen mit Ras-el-Hanout und unserem Gemüse serviert	48.50
Panna Cotta Mit dem aktuellen Kompott der Saison, bitte fragen Sie den Service nach dem Angebot.	11.50

Vorspeisen

les hors d'oeuvre

Schweizer Rindertatar garniert serviert mit Toast und Butter	Hg 32.50	Vsp 16.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ mit gerösteten Kernen		11.00
Frittiertes Schweizer Felchenfilet im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam und einem Salatbouquet 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 Felchenstreifen, 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
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	46.50
Filetgulasch „Stroganoff“ Gebratene Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce mit Essiggurken und Zwiebeln serviert mit unseren hausgemachten Spätzli und einem Gemüsebouquet	46.50
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

Für unsere Fleischliebhaber:

Möchten Sie zu zweit ein Stück Fleisch von bester Qualität genießen? Schonend niedergegart, fantastisch im Geschmack!

Wir servieren ihnen dieses von **LUMA** handselektierte Black Angus Tomahawk Steak(NHTC) in 2 Gängen mit unserem aktuellen Gemüse wahlweise mit:

- Kalbsjus, grüne Pfeffer Rahmsauce, Hausbutter oder Murray River Salt
- Pommes Frites, Williams Kroketten, Spätzli, Reis

Ab 2 Personen mit Vorbestellung (mind. 24h)

US CHOICE BEEF TOMAHAWK 79.00 / Person

NHTC = Non Hormone Treated Cattle

Dieses amerikanische Programm gewährleistet, dass die Tiere keine Hormone oder prophylaktische Antibiotika bekommen.

Fischgerichte

les plats des poissons

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

Frittierte Schweizer Felchenfilets 32.50
im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam
und lauwarmem Kartoffelsalat mit Zwiebeln
dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert

Vegetarische Gerichte

les plats de vegetarien

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

Feine 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
„Ris a la mande“ Traditionelle dänische Spezialität Milchreis mit Mandeln und Kirschsauce serviert	15.50
Kakao Crema „Catalana“ mit Himbeersorbet und Nusskrokant	14.50
Johannisbeerensorbet mit schottischem Single Malt Whisky Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands	13.50
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
Wild	-	Schweiz
Fisch	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Lamm	-	Australien
Ravioli	-	Daniele
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)



Allergene Deklaration-Legende

A - Glutenthaltige Getreide

namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon

B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

C - Eier

von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser;

a) Fischgelatine, die als Trägerstoff

für Vitamin oder Karotinoidzubereitung verwendet wird.

b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.

E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch

von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte

und daraus gewonnenen Erzeugnisse, namentlich:

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse. Ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

L - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

M - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

O - Schwefeldioxid und Sulfite

P - Lupinen

Wolfsbohne oder Feigbohne und daraus gewonnene Erzeugnisse

R - Weichtiere

wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse