

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindstatar garniert	Vsp. 21.50
serviert mit Toast und Butter	Hg. 33.50
„Vitello Tonnato“	Vsp. 18.50
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce seinen Garnituren und toskanischem Olivenöl	Hg. 31.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“	12.00
mit gerösteten Kernen	
Sommersalat	12.50
mit Mango und Avocado angemacht mit einer Himbeerdressing	
Tomaten Mozzarella	16.00
cremiger Burrata mit verschiedenen Tomaten Sorten mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Dressing	

SUPPEN

LES SOUPES

„Staaner Bouillabaisse“	19.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé	
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	12.50
mit eingelegten Weintrauben und Fleurons serviert	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

FLEISCHGERICHTE

LES PLATS DE VIANDE

„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet und gebratener Riesencrevette dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, angerichtet mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	58.00
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Berny	46.50
Sous Vide gegartes Lammnierstück mit einer Baumnuss-Lavendelkruste dazu Sämiges Tomatenrisotto mit Oliven und Röstzwiebeln	42.50
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

Gebratenes Lachsforellen Filet vom Kundelfingerhof auf Zitronenrisotto, Spinat und Basilikumschaum	39.50
3 Riesengrillen auf thailändischem Gemüsecurry mit Venerereis und gerösteten Cashewnüssen	38.50
Gebratenes Schweizer Zanderfilet an feiner Safransauce mit tournierten Kartoffeln und Blattspinat	45.00

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Tomatenrisotto mit Oliven und frittierten Mozzarella „Balls“ serviert mit Basilikumschaum	29.50
Basilikum- Ricotta Ravioli an leichter Kräuter- Riesling Sauce garniert mit verschiedenem Gemüse	28.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	28.50

Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Poulet	-	Schweiz / Marthalen
Lamm	-	Australien
Zander	-	Schweiz
Lachsforelle	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Saibling	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Felchen	-	Schweiz
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)



DESSERT

LES DESSERTS

Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:

Limetten Küchlein	stk.	4.50
Tobleronemousse	stk.	5.00
Caramelköppli	stk.	4.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.00

Variation von Ostschweizerkäse 18.50
mit Feigensenf und Früchtebrot

Johannisbeerensorbet 13.50
mit schottischem Single Malt Whisky
Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

Hausgemachtes Sorbet des Monats 9.50
Fragen Sie den Service nach dem Angebot

Hausgemachte Früchte Kuchen 5.50
mit Schlagrahm 7.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

Schwertteller	18.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Ritterschnitzel	16.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und Gemüse	
Blaurockteller	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.