

SPARGELKREATIONEN UND MEHR....

CRÉATIONS D'ASPERGES ET PLUS....

VORSPEISE

HORS D'OEUVRE

Weiße Spargeln mit:

-Hollandaise oder Nussbutter 21.50

als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 30.00

-Swiss Alpine Rauchlachs 25.50

als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln 34.00

Lauwarmer Spargelsalat

mit Blattsalaten, Feta Käse, getrockneten Tomaten, Oliven, Nüssen
mariniert mit einer Apfel Honig Dressing 21.50

Schweizer Rindertatar garniert Hg 36.50 Vsp 23.50
serviert mit Toast und Butter

Blattsalat mit Frühlingskräutern 13.00
Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing

Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ 14.50
mit gerösteten Kernen

SUPPE

LA SOUP

Weiße Spargelcrèmesuppe 13.50
mit Spargeleinlage und Rahmhaube

„Staaner Bouillabaisse“ 22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen
Knoblauchcrostini und Sauce Rouille

Schaffhauser Riesling Suppe 13.50
mit Schlagrahm & Fleurons serviert

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

FLEISCHGERICHTE

LE PLATS DE VIANDE

„Surf & Turf“ Thurgauer Rindsfilet und gebratener Riesengrille Portwein Butter, Früchte Chutney, aktuelles Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	68.00
Gebratene Rindsfiletwürfel an feiner Meaux-Senfsauce mit weißen Spargeln und Frühlingskartoffeln	49.50
„Boeuf Braisé a la mode du chef“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit deftigen Dörripflaumen Sauce, Gemüse und Pommes Williams	51.50
Original Wienerschnitzel Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren, aktuellem Gemüse, serviert mit Pommes Frites	42.50
Gebratene Supreme Brust vom Marthaler Poulet mit Spargel Risotto und einer reichhaltigen Gemüse garnitur <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i>	39.50

FISCHGERICHTE

LE PLAT DE POISSON

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof mit Spargelrisotto und Spinat	42.50
Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit weißen Spargeln Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	46.00

VEGETARISCHE GERICHTE

LE PLATS DE VEGETARIEN

Steinpilzravioli an leichter Weissweinsauce garniert mit aktuellem Gemüse	33.00
Sämiges Spargel Risotto mit weißen und grünen Spargeln garniert mit Bärlauchpesto und Parmesan chip	29.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse (<i>Gluten- & Lactosefrei- & Vegan</i>)	31.00

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

Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Poulet	-	Schweiz
Zander	-	Deutschland
Saibling	-	Schweiz Zucht / Kundelfingerhof
Lachsforelle	-	Schweiz Zucht / Kundelfingerhof
Ravioli	-	Daniele Pasta / Schaffhausen
Crevetten	-	Vietnam Zucht (Bianchi AG Zürich)



DESSERT

LES DESSERTS

Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:

Limettenküchlein	stk.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Baileys-Caramelcreme	stk.	5.00
Panna Cotta mit aktuellem Früchte Kompott	stk.	5.50

Bananensplit 13.00

Vanilleglace, Banane, Mandeln, Schokoladensauce und Rahm

Variation von Otschweizerkäse 22.50

mit Feigensenf und Früchtebrot

Johannisbeerensorbet 15.50

mit schottischem Single Malt Whisky

Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

Hausgemachtes Sorbet des Monats 10.50

Fragen Sie den Service nach dem Angebot

Hausgemachte Früchte Kuchen 7.50

mit Schlagrahm 9.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

Schwertteller	19.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Gemüse	
Ritterschnitzel	17.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Blaurockteller	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	