

SPARGELKREATIONEN UND MEHR....

CRÉATIONS D'ASPERGES ET PLUS....

VORSPEISE

HORS D'OEUVRE

Weißer Spargel mit Hollandaise	21.50
-als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln	30.00
Weißer Spargel mit Swiss Alpine Rauchlachs	27.50
-als Hauptgang mit Frühlingskartoffeln	36.00
Weißer Spargel mit Piora Rohschinken	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

Weißer Spargelcrèmesuppe 14.50
mit Spargeleinlage und Rahmhaube

„Staaner Bouillabaisse“ 22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen, 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“	68.00
Rindsfilet und gebratene Riesencrevette Portwein Butter, Früchte Chutney, aktuelles Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	
Gebratene Rindsfiletwürfel an feiner Meaux-Senfsauce mit weißen Spargeln und Frühlingkartoffeln	52.50
„Boeuf Braisé a la mode du chef“	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit deftigen Dörripflaumen Sauce, Gemüse und Pommes Williams	
Original Wienerschnitzel	42.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren, aktuellem Gemüse, serviert mit Pommes Frites	
Gebratene „Supreme“ Brust vom Marthaler Poulet mit Spargel Risotto und einer Gemüse garnitur <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i>	39.50
„Secreto“ * vom Thurgauer Apfelschwein mit Jus Bratkartoffeln und einer Gemüse garnitur	32.00

* Das Secreto ist ein exklusives, stark marmoriertes Muskelstück vom Schwein, das im Rückenspeck nahe der Schulter verborgen liegt. Es gilt als «geheimes Filet».

FISCHGERICHTE

LE PLAT DE POISSON

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof mit Spargelrisotto und Spinat	43.50
Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit weißen Spargeln Sauce Hollandaise und Frühlingkartoffeln	48.00
Riesencrevetten 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaingemüse gerösteten Cashewnüssen und Venere Reis	45.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LE PLATS DE VEGETARIEN

Steinpilzravioli auf Blattspinat an leichter Weißwein Sauce garniert mit verschiedenem Gemüse	33.00
Sämiges Spargel Risotto mit Spargeln, verschiedenem Gemüse garniert mit Bärlauch Pesto 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/Marthalen
Zander	-	Schweiz
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 Beeren Kompott	stk.	5.50

Bananensplit 15.00

Vanilleglace, Banane, geröstete Mandeln
Schokoladensauce und Rahm

Variation von Ostschweizerkäse 22.50

mit Feigensenf und Früchtebrot

Johannisbeerensorbet 15.50

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

Hausgemachtes Sorbet des Monats 9.00

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	