

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindstatar garniert	Vsp. 21.50
serviert mit Toast und Butter	Hg. 33.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“	12.00
mit gerösteten Kernen	
Sommersalat	12.50
mit Nektarinen und Avocado angemacht mit einer Himbeerdressing	
Tomaten Mozzarella	16.00
cremiger Burrata mit verschiedenen Tomaten Sorten mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Dressing	
Vitello Tonnato	Vsp. 20.50
Rosa gegarter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und seinen Garnituren	Hg. 31.50

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	

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 Honig Thymian Kruste überbacken dazu sämiges Tomatenrisotto 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
Gebratene Brust vom Marthaler Poulet mit pikantem Thaicurry Gemüse und Venere Reis <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i>	34.50
Gebratenes Kotelett vom Ostschweizer Schwein lackiert mit Sojasauce und Honig dazu Rosmarin Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	31.00

FISCHGERICHTE

LES PLATS DES POISSONS

Gebratenes Saibling Filet vom Kundelfingerhof 39.50
auf Zitronenrisotto, Spinat und Basilikumschaum

Frittierte Felchenfilets 34.50
im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam
jungen Kartoffeln, Spinat und „Sauce George“
Tagesfang, fragen sie den Service nach der Verfügbarkeit der Felchen

Riesencrevetten 38.50
3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaugemüse
gerösteten Cashewnüssen und Venere Reis

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Tomatenrisotto mit Oliven 29.50
und frittierten Mozzarella „Balls“
serviert mit Basilikumschaum

Gebackene Basilikum Ravioli auf Tomaten Chutney 26.00
dazu ein reichhaltiger Salatteller
mit gehobeltem Parmesan garniert

Deklaration/Herkunft

Rind - Schweiz

Kalb - Schweiz

Schwein - Schweiz

Poulet - Schweiz / Marthalen

Lamm - Australien

Lachsforelle - Schweiz / Kundelfingerhof

Saibling - Schweiz / Kundelfingerhof

Felchen - Fragen Sie unser Personal wir geben Ihnen gerne Auskunft

Crevetten - Vietnam (Bianchi AG)



DESSERT

LES DESSERTS

Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	16.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten garniert	11.50
Dänischer Pfannkuchen mit Vanilleglace und Schokosauce	14.50
White Chocolate Cheesecake mit Erdbeer- Minze Gelee, Erdbeerglace und frischen Erdbeeren	17.50
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 mit Schlagrahm	5.50 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 Schweizer Felchenfilets mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Gemüse <i>Tagesfang, fragen sie den Service nach der Verfügbarkeit der Felchen</i>	
Ritterschnitzel	16.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Blaurockteller	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.