

## VORSPEISEN

### LES HORS D'OEUVRE

<b>Schweizer Rindstatar garniert</b>	Vorspeise	23.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	36.50
<b>Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“</b>		14.50
mit gerösteten Kernen		
<b>Wintersalat</b>		13.00
Blattsalat mit Dörrfrüchten, Nüssen und einem Sesamdressing		
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b>		12.00
mit Ei und Croutons		
<b>Kürbis Ravioli an leichter Kürbissauce</b>	Vorspeise	22.50
und einer Gemüsegarntur	Hauptgang	32.50

## SUPPEN

### LES SOUPES

<b>Crèmesuppe vom Muscatkürbis</b>	12.50
mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	
<b>„Staaner Bouillabaisse“</b>	22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Crostini und Sauce Rouillé	
<b>Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe</b>	13.50
mit Blätterteig Fleurons serviert	

## FLEISCHGERICHTE

### LES PLATS DE VIANDE

<b>Appenzeller Entenbrust</b>	48.00
Rosa gebratene Entenbrust an feiner Orangen-Rahmsauce mit Spätzli exotischem Chutney und reichhaltiger Gemüse garnitur	
<b>„Boeuf Braisé a là mode du chef“</b>	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	
<b>Hausgemachter Wildhackbraten</b>	38.50
mit hausgemachten Spätzli, feiner Wildrahmsauce und herbstlicher Gemüse garnitur	
<b>Original Wienerschnitzel</b>	42.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Pommes Frites im Schälchen serviert	
<b>„Surf &amp; Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet</b>	68.00
und gebratener Riesencrevette dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, angerichtet mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	

## FISCHGERICHTE

### LES PLATS DES POISSONS


<b>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof</b> auf sämigem Kürbis Risotto und Blattspinat	42.50
<b>Riesencrevetten</b> 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaipflanzengemüse gerösteten Cashewnüssen und Venerereis	45.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

### LES PLATS DE VEGETARIEN

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b> mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer Apfel, Spätzli und mehr	32.50
<b>Kürbis Risotto</b> Sämiger Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen	29.50
<b>Thailändisches Curry</b> mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	31.50

#### Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Wild	-	Schweiz/Deutschland/Österreich
Felchen	-	Schweiz
Forellen	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Ravioli	-	Daniele Pasta / Schaffhausen
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG) 

## DESSERT

### LES DESSERTS

#### Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:

Limetten Küchlein	stk.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Caramelköppli	stk.	4.50
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.50

**Merengue** 9.50

mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm

**Vermicelles** 11.50

mit Merengue und Rahm

**Coupe Nesselrode** 14.50

mit Merengue, 1 Kugel Vanille Glacé  
und feinem Vermicelles 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** 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

<b>Schwertteller</b>	19.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
<b>Ritterschnitzel</b>	17.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Blaurockteller</b>	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.