

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindstatar garniert	Vsp. 23.50
serviert mit Toast und Butter	Hg. 36.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“	14.50
mit gerösteten Kernen	
Sommersalat	13.00
mit Melone, Blattsalaten und frischen Kräutern an feiner Himbeerdressing	
Tomaten Mozzarella	16.50
cremiger Burrata mit verschiedenen Tomaten Sorten mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Dressing	
„Vitello Tonnato“	Vsp. 18.50
Rosa gegartes Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce seinen Garnituren und Olivenöl	Hg. 31.50

SUPPEN

LES SOUPES

„Staaner Bouillabaisse“	22.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé	
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	13.50
mit 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	68.00
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	51.50
Gebratene Supreme Brust vom Marthaler Poulet mit Tomaten Risotto und einer reichhaltigen Gemüse garnitur <i>(keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)</i>	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	42.50
Mediterranes Lamm Lammrücken mit Rosmarinjus auf lauwarmem Kichererbsen Salat mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten	45.00

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

FISCHGERICHTE

LES PLATS DES POISSONS

Gebratenes Lachsforellen Filet vom Kundelfingerhof auf Zitronenrisotto und Spinat	42.50
3 Riesengrillen auf thailändischem Gemüsecurry mit Venere Reis und gerösteten Cashewnüssen	45.50
Gebratenes Schweizer Zanderfilet an feiner Safransauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	48.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Tomatenrisotto mit Oliven und Parmesan Chip Gemüse und Basilikumpesto	29.50
Steinpilz Ravioli an leichter Kräuter- Riesling Sauce garniert mit verschiedenem Gemüse	33.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venere Reis und geröstete Cashewnüsse	31.50

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.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Baileys-Caramelcreme	stk.	5.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.50

Bananensplit 13.00

Vanilleglace, Banane, 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 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 und Gemüse	
Ritterschnitzel	17.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und Gemüse	
Blaurockteller	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.