

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindertatar garniert serviert mit Toast und Butter	Hg 32.50	Vsp 19.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ mit gerösteten Kernen		12.00
Feiner Blattsalat mit Frühlingskräutern Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing		10.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gekochtem Ei und Brotcroutons		11.50
Butterzart geschmorter Kalbskopf mit einer Vinaigrette von Tomaten und Kräutern auf Süß Kartoffelpüree angerichtet		18.50

SUPPEN

LES SOUPES

„Staaner Bouillabaisse“ Kräftige Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé		19.50
Schaffhauser Riesling Suppe mit Schlagrahm & Fleurons serviert		11.50
Kokos Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess		18.00

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
Rosagebratenes Lammnierstück Mit Honig Thymian Kruste Sämiges Risotto und Ratatouille Gemüse	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
Burg Spezial Club Sandwich à la «Klingen» mit Pouletbrust, Pastrami, Ei, Coleslaw Salat serviert mit Pommes Frites	32.00

FISCHGERICHTE

LES PLATS DES POISSONS

Gebratenes Lachs Forellenfilet vom Kundelfingerhof auf Zitronen Risotto und Spinat mit Bärlauch Schaum	38.00
Frittierte Schweizer Felchenfilets im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam und lauwarmem Kartoffelsalat mit Zwiebeln dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert Tagesfang, fragen sie den Service nach der Verfügbarkeit	34.50
2 Riesencrevetten auf thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse und Basmatireis	38.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse und Basmatireis Gluten- & Lactosefrei- & Vegan	28.50
Löwenzahn Ricotta Ravioli an einer leichten Rieslingsauce mit verschiedenem Gemüse	29.50

DESSERT

LES DESSERTS

Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Fruchtebrot	16.50
Caramelköpfl mit Früchten garniert	11.50
Dänischer Pfannkuchen mit Vanilleglace und Schokosauce	14.50
Cafè Baileys Weißes Schokoladen Mousse mit Café aromatisiert mit einer Kugel Baileys Glace und Gebackene Schokolade	16.50
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

Deklarationen

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Fisch	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Lamm	-	Australien
Ravioli	-	Daniele
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

Schwertteller 18.50
Frittierte Schweizer Felchenfilets
mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Gemüse
Tagesfang, fragen sie den Service nach der Verfügbarkeit

Ritterschnitzel 16.50
Kalbsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse

Blaurockteller 14.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.