

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindstatar garniert	Vorspeise	23.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	36.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“		14.50
mit gerösteten Kernen		
Frühlingssalat		13.00
Kräuter-Blattsalat mit Dörräpfeln, Frühlingszwiebeln und Apfeldressing		
Nüsslisalat „Mimosa“		13.50
mit Ei, Speck und Croutons		
Steinpilz Ravioli an leichter Weissweinsauce		22.50

SUPPEN

LES SOUPES

„Staaner Bouillabaisse“		22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Crostini und Sauce Rouillé		
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe		13.50
mit Blätterteig Fleurons serviert		

FLEISCHGERICHTE

LES PLATS DE VIANDE

Alpstein Poulet „Supreme“	38.50
Saftige Poulet Brust an feiner Portweinrahmsauce mit Spätzli und einer reichhaltiger Gemüse garnitur	
„Boeuf Braisé a là mode du chef“	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	
Zartes Thurgauer Kalbssteak mit Waldpilzrahmsauce	58.00
dazu Tagliatelle und ein reichhaltiges Gemüsebouquet	
Original Wienerschnitzel	42.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Pommes Frites im Schälchen serviert	
„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet	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

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof auf sämigem Zitronen Risotto und Blattspinat	42.50
Riesencrevetten 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaipflanzengemüse gerösteten Cashewnüssen und Basmati Reis	45.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Steinpilz Ravioli an leichter Weißwein Sauce und einer Gemüse garnitur	33.00
Zitronen Risotto Säufiges Zitronenrisotto mit Gemüse garnitur und Parmesan Chip	29.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Basmati Reis und geröstete Cashewnüsse	31.00

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
Baileys-Caramel Creme	stk.	5.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	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 und Gemüse	
Ritterschnitzel	17.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Blaurockteller	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.