

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

| | | |
|--|----------|----------|
| Schweizer Rindstatar garniert serviert mit Toast und Butter | Hg 32.50 | Vsp19.50 |
| Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“ mit gerösteten Kernen | | 12.00 |
| Feiner Blattsalat mit Frühlingskräutern Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing | | 10.50 |
| 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 Rieslingcrèmesuppe mit Schlagrahm & Fleurons serviert | | 11.50 |

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“ 46.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip
mit einer deftigen Dörripflaume Sauce
unserem aktuellen Gemüse
serviert mit Pommes Berny

Original Wienerschnitzel 36.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft
mit Zitrone und Preiselbeeren garniert
serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur
und Pommes Frites im Schälchen serviert

FISCHGERICHTE

LES PLATS DES POISSONS

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

Drei Riesencrevetten auf thailändischem Curry 38.50
mit verschiedenem Gemüse und Basmatireis

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse
und Basmatireis 28.50
Gluten- & Lactosefrei- & Vegan

Rucola-Ricotta Ravioli 29.50
an einer leichten Kräuter-Riesling Sauce
garniert mit verschiedenem Gemüse

Deklarationen

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

DESSERT

LES DESSERTS

| | |
|--|--------------|
| Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Früchtebrot | 16.50 |
| Hausgemachtes Caramelköppli 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 |

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.