

Speisekarte Terrasse

Vorspeise

Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe			12.50
mit eingelegten Weintrauben und Fleurons serviert			
Feiner Blattsalat mit Frühlingskräutern			10.50
Dörrapfelwürfel und Apfel Honig Dressing			
Lauwarmer Spargelsalat			18.50
mit Feta Käse, getrockneten Tomaten und Nüssen			
Schweizer Rindertatar garniert	Hg 32.50	Vsp	19.50
serviert mit Toast und Butter			

Hauptgang

„Boeuf Braisé a là mode du chef“ (CH)			46.50
Geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörrpflaumen Sauce, aktuellem Gemüse und Pommes Berny			
„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet (CH)			58.00
und gebratener Riesencrevette(Thai) dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, angerichtet mit dem aktuellen Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert			
Original Wienerschnitzel (CH)			36.50
von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einem Gemüsebouquet und Pommes Frites			
Flammkuchen klassisch			19.50
Speck, Zwiebeln, Crème fraîche			
Spargelravioli			28.50
an leichter Weißwein Sauce garniert mit aktuellem Gemüse			
Gebratenes Lachsforellenfilet (CH)			40.50
vom Kundelfingerhof mit Spargelrisotto, Blattspinat und Bärlauch Pesto			
Sämiges Spargel Risotto			28.50
mit weißen und grünen Spargeln garniert mit Parmesanchip Bärlauch Pesto			