

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

Schweizer Rindstatar garniert	Vorspeise	21.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	33.50
Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“		12.00
mit gerösteten Kernen		
Herbstsalat		12.50
mit Feigen, Baumnüssen und einem Sesamdressing		
Nüsslisalat „Mimosa“		10.50
mit Ei und Croutons		
Kürbis Ravioli an leichter Kürbissauce	Vorspeise	22.50
und einer Gemüsegarntur	Hauptgang	28.50

SUPPEN

LES SOUPES

Crèmesuppe vom Muscatkürbis	12.50
mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	
„Staaner Bouillabaisse“	19.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Crosthini und Sauce Rouillé	
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	12.50
mit eingelegten Weintrauben und Fleurons serviert	

FLEISCHGERICHTE

LES PLATS DE VIANDE

„Selle de chevreuil grand-veneur“	58.50
Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Eierschwämmchen auf Wildrahmsauce serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzli im Schälchen serviert	
„Escalope de chevreuil Mirza“	42.50
Kurzgebratene Schnitzel vom Reh begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	
„Joue de tête de sanglier braisée“	36.50
In Rotwein geschmortes Wildschweinkopfbäggli mit hausgemachten Spätzli und einer herbstlicher Gemüse garnitur	
„Boeuf Braisé a la mode du chef“	46.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörrpflaume 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	
„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet	58.00
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 Kürbis Risotto und Blattspinat	39.50
Riesencrevetten 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaipflanzengemüse gerösteten Cashewnüssen und Venerereis	38.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer Apfel, Spätzli und mehr	30.50
Kürbis Risotto Sämiger Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen	27.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	28.50

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.	4.50
Tobleronemousse	stk.	5.00
Caramelköppli	stk.	4.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.00

Merengue 8.50

mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm

Vermicelles 10.50

mit Merengue und Rahm

Coupe Nesselrode 13.50

mit Merengue, 1 Kugel Vanille Glacé
und feinem Vermicelles und Rahm

Variation von Ostschweizerkäse 18.50

mit Feigensenf und Früchtebrot

Johannisbeerensorbet 13.50

mit schottischem Single Malt Whisky
Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

Hausgemachtes Sorbet des Monats 9.50

Fragen Sie den Service nach dem Angebot

Hausgemachte Früchte Kuchen 5.50

mit Schlagrahm 7.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

Schwertteller	18.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Ritterschnitzel	16.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Blaurockteller	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.