

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		
Herbstsalat		13.00
mit Feigen, Baumnüssen, Speck und einem Sesamdressing		
Nüsslisalat „Mimosa“		12.00
mit Ei und Croutons		
Kürbis Ravioli an leichter Kürbissauce	Vorspeise	22.50
und einer Gemüsegarntur	Hauptgang	32.50

SUPPEN

LES SOUPES

Crèmesuppe vom Muscatkürbis	12.50
mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	
„Staaner Bouillabaisse“	22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Crostiti und Sauce Rouillé	
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	13.50
mit Blätterteig Fleurons serviert	

FLEISCHGERICHTE

LES PLATS DE VIANDE

„Selle de chevreuil grand-veneur“	64.00
Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Eierschwämmchen auf Wildrahmsauce serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzli im Schälchen serviert	
„Escalope de chevreuil Mirza“	45.50
Kurzgebratene Schnitzel vom Reh begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	
„Joue de tête de sanglier braisée“	42.00
In Rotwein geschmortes Wildschweinkopfbäggli mit hausgemachten Spätzli und einer herbstlicher Gemüse garnitur	
„Boeuf Braisé a la mode du chef“	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	
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 Kürbis Risotto und Blattspinat	42.50
Riesencrevetten 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaipflanzengemüse gerösteten Cashewnüssen und Venerereis	45.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Herbstlicher Gemüseteller mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer Apfel, Spätzli und mehr	32.50
Kürbis Risotto Sämiger Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen	29.50
Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	31.50

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.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Caramelköppli	stk.	4.50
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.50

Merengue 9.50

mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm

Vermicelles 11.50

mit Merengue und Rahm

Coupe Nesselrode 14.50

mit Merengue, 1 Kugel Vanille Glacé
und feinem Vermicelles 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 10.50

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.