

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		
Blattsalat		11.50
Feiner Blattsalat mit Dörrapfelwürfel und Frühlingszwiebeln an feiner Apfel-Honig Dressing		
Nüsslisalat „Mimosa“		10.50
mit Ei und Croutons		
Geräuchte Forelle vom Kundelfingerhof		16.50
garniert mit Zwiebeln, Kapern einem Salatbouquet und einer Wasabi-Joghurtsauce		

SUPPEN

LES SOUPES

Curry-Mais Cremesuppe	14.00
mit Kaninchenklösschen Einlage	
„Staaner Bouillabaisse“	19.50
kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen dazu Knoblauchcrostini und Sauce Rouillé	
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	12.50
mit eingelegten Weintrauben und Fleurons serviert	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

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“ Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Berny	46.50
Original Wienerschnitzel Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren garniert serviert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Pommes Frites im Schälchen serviert	36.50
Gefüllter Kaninchenrücken mit Semmelknödel und Speck auf Senfsauce und Flower Sprout	46.50
Gebratene Brust vom Marthaler Poulet mit Wurzelgemüse, Tagliatelle, Belperknolle (keine Antibiotika, artgerechte Aufzucht)	35.50

FISCHGERICHTE

LES PLATS DES POISSONS

Saibling Filet vom Kundelfingerhof auf sämigem Zitronen Risotto und Spinat	39.50
Gebratenes Zander Filet auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	42.50
Riesencrevetten 3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaugemüse gerösteten Cashewnüssen und Venere Reis	38.50

VEGETARISCHE GERICHTE

LES PLATS DE VEGETARIEN

Thailändisches Curry mit verschiedenem Gemüse dazu Venere Reis und geröstete Cashewnüsse (Gluten & Laktose frei, vegan)	28.50
Frische Tagliatelle an leichter Rahmsauce mit Wurzelgemüse und Frühlingszwiebeln verfeinert mit gehobelter Belperknolle	29.50

Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Poulet	-	Schweiz/Marthalen
Kaninchen	-	Schweiz
Zander	-	Schweiz/ Russland Zucht
Saibling	-	Schweiz Zucht / Kundelfingerhof
Ravioli	-	Daniele Pasta / Schaffhausen
Crevetten	-	Vietnam Zucht (Bianchi AG) 

DESSERT

LES DESSERTS

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern einer Kugel Vanilleglace und Früchten	16.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten garniert	11.50
Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	18.50
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 Früchte Kuchen mit Schlagrahm	5.50 7.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

Schwertteller	18.50
Frittierte Zanderfilets mit Salzkartoffeln, Mayonnaise 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.