

Aktuelle Gerichte
les plats de saison

Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Quitten-Konfit, Portweingelee und unserem feinen Brioche-Toast	20.50
Wildschwein-Ravioli an einer Portweinsauce mit eingelegten Cranberries	18.50
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und steirischen Kürbiskernöl	10.50
Hausgemachter Hackbraten von Wild aus der Region mit feiner Wildrahmsauce karamellisierten Trauben, hausgemachte Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse	32.50
Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof an einer Kürbis-Ingwerschaumsauce dazu servieren wir Venerereis und unser frisches Gemüse	40.50
Feiner Feigen-Cheesecake mit Sauerrahmglacé und Früchten garniert	16.50
Hausgemachtes Sorbet des Monats Fragen Sie den Service nach dem Angebot	9.50

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

Vorspeisen
les hors d'oeuvre

Butterzart geschmorter Kalbskopf mit
einer Vinaigrette von Tomaten und Kräutern
auf Süß Kartoffelpüree angerichtet 16.50

Frisches Rindertatar garniert Hg 32.50 Vsp 16.50
vom Schweizer Rind
serviert mit Toast und Butter

Herbstsalat 12.50
mit Feigen, Speck, Baumnüssen
und einem Sesamdressing

Gemischte Salatvariation Hohenklingen 11.00
mit gerösteten Kernen

Nüsslisalat „Mimosa“ 10.50

Suppen
les soupes

„Staaner Bouillabaisse“ 18.50
Kräftige Safran-Gemüsesuppe
mit Forellen und Zanderstreifen, Knoblauch Crostini
und Sauce Rouillé

Schaffhauser Riesling Suppe 10.50
mit Schlagrahm & Fleurons serviert

Herbstliche Fleischgerichte
les plats de viande d'hiver

„Selle de chevreuil grand-veneur“ Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Pfifferlingen auf Wildrahmsauce, serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet, Rotkraut mit Marroni und getrüffeltem Süß Kartoffelpüree	52.50
„Boeuf Braisé a là mode du chef“ Butterzart geschmorter Schweizer Rinds-Short-Rib mit einer deftigen Dörrpflaume Sauce unserem aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	46.50
„Escalope de chevreuil Mirza“ Kurzgebratene Schnitzel vom Reh begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	40.50
„Civet de chevreuil Chasseur“ Traditionnelles Reh Pfeffer Jäger Art mit Speck, Silberzwiebeln und Brot Croutons begleitet von hausgemachten Spätzli und einer herbstlichen Gemüse garnitur	38.50
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

Fischgerichte

les plats des poissons

3 gebratene Black Tiger-Riesencrevetten 38.50
auf roter Thaicurry-Rahmsauce mit Basmatireis
und einem Gemüsebouquet

Frittierte Schweizer Felchenfilets 32.50
im Biermantel aus trübem Schweizerbier mit Sesam
und lauwarmem Kartoffelsalat
dazu „Sauce George“ im Schälchen serviert

Tagesfang, fragen Sie den Service nach dem Angebot

Vegetarische Gerichte

les plats de vegetariens

Herbstlicher Gemüseteller 30.50
mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel, Spätzli und mehr

Frische Steinpilzravioli an einer leichten Riesling Sauce 30.50
mit verschiedenen Gemüsen
und Pilz-Thymianschaum garniert

Kartoffelgnocchi nach „Florentinerart“ 29.50
Mit Spinat und Ziegenkäse

Dessert
les desserts

Variation von Ostschweizerkäse mit Feigensenf und Früchtebrot	16.50
Karamellierte Schokoladen Creme mit Himbeersorbet und Nusskrokant	14.50
Johannisbeerensorbet mit schottischem Single Malt Whisky Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands	13.50
Coupe Nesselrode Mit Merengue, 2 Kugel Vanille Glacé und feinem Vermicelles	12.50
Merengue-Glacé mit Schlagrahm Mit 1 Kugel Vanilleglace	10.50
Hausgemachte Kuchen mit Schlagrahm	5.50 7.00

Deklarationen

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Wild	-	Stein am Rhein / Hemishofen / Schweiz
Fisch	-	Schweiz
Ravioli	-	Daniele
Crevetten	-	Vietnam

