



Wirtschaft zum Frieden
Heidi und Fabrice Bischoff
Herrenacker 11
8200 Schaffhausen

Telefon +41 (0)52 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch

Schaffhauser Kantonalbank
CH58 0078 2007 5589 2810 1
Swift Nr. SHKBCH2S
MwSt-Nr. CHE-113.304.941

In den alten Mauern des ‹Frieden› gilt das Motto:

«Die Zeit hinter sich lassen und ein paar
schöne Stunden verbringen»

Wir setzen bewusst auf eine kleine Speisekarte, da uns Frische und
Qualität ein grosses Anliegen sind.

Tagesaktuelle Empfehlungen vom Chef geben
wir Ihnen gerne direkt am Tisch bekannt.

Informieren sie bitte das Servicepersonal, falls Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten haben oder lieber eine kleinere Portion essen.

Wir wünschen Ihnen herzlich en Guete!

Heidi und Fabrice Bischoff



Winter Degustations Menü

Geschmorte Randen /Rauchlachs / Frischkäse

Saumon fumé / betteraves / fromage frais

Mini Raviolo mit Rohschinken / Luganighe

Mini raviolo al prosciuto crudo / Luganighe

Saltimbocca vom Lamm / cremige Bramata / Gemüse

Saltimbocca d'agneau / bramata / légumes de saison

Klassisches dunkles Mousse au chocolat

Mousse au chocolate noir

4 Gang Menü à 110.-

Fragen sie unsere Mitarbeiter, wenn sie gerne eine Weinbegleitung hätten.

Wir servieren das Menü am Mittag nur auf Vorbestellung.



Vorspeisen:

Saisonsalat / Hausdressing Salade de saison / dressing maison	9.00
Grillierte Avocado / Flusskrebs-Cocktail Avocat grillé / cocktail d'écrevisses	17.50
Iberico Rohschinken "Bellota" Blazquez (80g) Jambon Ibérique « Bellota » Blazquez (80g)	32.00
Foie Gras de Canard / Brioche / Chutney Foie Gras de Canard / brioche / chutney	26.00
Blätterteigkissen / Wirsing / Morchel Sauce Feuilleté aux morilles / choux frisé	22.00
Geschmorte Randen / Rauchlachs / Frischkäse Saumon fumé / betteraves / fromage frais	22.00
Mini Raviolo mit Rohschinken / Luganighe Mini raviolo al prosciuto crudo / Luganighe s	21.00



Hauptgänge:

Fleisch :

Saltimbocca vom Lamm / Bramata / Saison Gemüse **45.00**
Saltimbocca d'agneau / bramata / légumes de saison

Geschmorte Kalbskopf Bäggli Gremolata
Safran Risotto / Saison Gemüse **47.00**
Joue de veau braisée gremolata / risotto au safran / légumes de saison

Kalbsmilken / Sherry Essig Sauce / Kartoffelstock **44.00**
Saionales Gemüse
Ris de veau / sauce au vinaigre de Xerés / pommes mousseline
légumes de saison

Sautierte Rindsfiletspitzen Stroganoff / Spätzli **45.00**
Saison Gemüse
Sauté de filet boeuf Stroganoff / spätzli / légumes de saison

Rindsfilet mit Kräuterkruste / Rotweinjus **53.00**
Kartoffel Gratin / Gemüse
Filet de boeuf croûte aux herbes / jus au vin rouge / gratin / légumes



Fisch:

Eglifilet (200 gr.) nach Müllerinnenart / Zitronen-Buttersauce / Salzkartoffeln / Gemüse **42.00**

Filets de perche meunières / beurre blanc au citron / pommes vapeur légumes

Red Snapper / Mediterrane Sauce / Venere Reis Saison Gemüse **42.00**

Red snapper / sauce méditerranéenne / riz venere / légumes de saison

Vegetarisch :

Seitan Stroganoff / Kartoffelstock / Saison Gemüse **34.00**

Seitan Stroganov / pommes mousseline / légumes de saison

Serviettenknödel / Pilzrahm Sauce / Saison Gemüse **32.00**

Knödel / sauce champignons / légumes de saison

Herkunft:

Rinds Filet aus CH und IRL/

Kalb aus CH oder HL / Ente aus FR

Schwein aus CH / Lamm aus NZ oder IRL

Egli aus CH, D oder EST / Red Snapper aus FA071

Lachs aus SC

Flusskrebse aus DK

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gültigem Mehrwertsteuer Satz



Desserts:

Lauwarme Tarte Tatin / Kugel Vanille Eis Tarte tatin tiède / glace vanille	15.00
Crème brûlée / Absinthe Crème brûlée / Absinthe	12.00
Klassisches Mousse au Chocolat Noir Mousse au chocolat noir	15.00
Honig-Bergamotten Parfait / Ananas / Kokosnuss Parfait au miel et bergamottes / ananas / noix de coco	14.00
Fondant au chocolat / Blutorangen Sorbet (Mindestens 20 Min Wartezeit) Fondant au chocolat / sorbet à l'orange	16.00
Im Lie eingelegte Weinbeeren mit Vanilleeis Raisin à la lie avec glace vanille	14.00
Kleine Käsevariation Assiette de fromages	16.50