



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



Vorspeisen:

| | |
|--|--------------|
| Saisonsalat / Hausdressing Salade de saison / dressing maison | 9.00 |
| Grillierte Avocado / Flusskrebs-Cocktail Avocat grillé / cocktail d'écrevisses | 18.50 |
| Hausgemachte Foie Gras / Brioche Foie gras de canard / brioche | 26.00 |
| Schweizer Wasserbüffelcarpaccio / Sellerie Kräuterseitling / Belperknolle Carpaccio de buffle / céleris / pleurotes / Belperknolle | 24.00 |
| Geschmorte Randen / Ziegenkäse / Feigen / Baumnüsse Betteraves rouges / fromage de chèvre / figues / noix | 22.00 |
| Kürbistravioli / Salsiccia / Parmesan Raviolis à la courges / Salsiccia / parmesan | 21.00 |
| Asiatische Kürbiscrème Suppe Crème de potiron | 12.00 |



Hauptgänge:

Fleisch :

Bison Entrecôte und Luma Schweinsbratwurst **52.00**
Servietten Knödel / Gemüse

Entrecôte de bison / saucisse de porc / knödel / légumes

Sautierte Rindsfilet Spitzen Stroganoff / Spätzli / Gemüse **45.00**

Sauté de filet boeuf stroganoff / spätzli / légumes

Rindsfilet / Rotweinjus / Kartoffelroulade / Gemüse **59.00**

Filet de boeuf / sauce vin rouge / roulades de pommes de terre / légumes

Lamm Tajine / geschmorte Kartoffeln / Gemüse **42.00**

Tajine d'agneau / pommes aux four / légumes

Perlhuhnbrust / Morchelsauce / Acquerello Risotto

Suprême de pintade / morilles / Acquerello-Risotto

45.00



Fisch:

Eglifilet (200 gr.) nach Müllerinnenart / Zitronen-Buttersauce / Salzkartoffeln / Gemüse **43.00**

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

Wolfsbarsch Filet / Rieslingcrème / Acquerello Risotto Gemüse **45.00**

Filet de Loup de mer / sauce au vin blanc / Acquerello risotto / légumes

Vegetarisch :

Grillierter Butternuss Kürbis / Kräuterseitling Servietten Knödel **30.00**

Courges butternut grillé / pleurotes / knödel

Chilli sin carne / Bulgur / Gemüse **32.00**

Chilli sin carne / bulgur / légumes

Herkunft:

Wasserbüffel aus CH

Kalb aus CH / Rind aus ES und CH

Perlhuhn aus FR

Ente aus FR / Lamm aus CH und IRL

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.



Desserts:

| | |
|--|--------------|
| Lauwarme Tarte Tatin / Vanille Eis Tarte tatin tiède / glace vanille | 15.00 |
| Crème brûlée / Absinthe Crème brûlée / Absinthe | 11.00 |
| Tessiner Sorbet mit Grappa Sorbet tessinois avec du grappa | 14.50 |
| Klassisches Mousse au Chocolat Noir mit einer Kugel Mango-Passionsfrucht Mousse au chocolat noir avec une boule de sorbet mange-fruit de passion | 15.00 |
| Creolisches Bananennougat / Kokosnuss Eis Nougat de bananes créole / glace noix de coco | 13.50 |
| Kleine Käsevariation Assiette de fromages | 16.50 |