



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 9.00
Salade de saison / dressing maison

Grillierte Avocado / Flusskrebs-Cocktail 18.50
Avocat grillé / cocktail d'écrevisses

Hausgemachte Foie Gras / Brioche 26.00
Foie gras de canard / brioche

Schweizer Wasserbüffelcarpaccio / Sellerie
Kräuterseitling / Belperknolle 24.00
Carpaccio de buffle / céleris / pleurotes / Belperknolle

Geschmorte Randen / Ziegenkäse / Feigen / Baumnüsse 22.00
Betteraves rouges / fromage de chèvre / figues / noix

Kürbisravioli / Salsiccia / Parmesan 21.00
Raviolis à la courges / Salsiccia / parmesan

Asiatische Kürbiscrème Suppe 12.00
Crème de potiron



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 bœuf stroganoff / spätzli / légumes	
Rindsfilet / Rotweinjus / Kartoffelroulade / Gemüse	59.00
Filet de bœuf / 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



Desserts:

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