



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
Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch Miso Mayonnaise / Lachsrogen Carpaccio d'éspadon fumé / mayonnaise miso / oeufs de saumon	24.00
Grüner Spargel / Chorizo / Büffelmozzarella / Parmesan Asperges vertes / chorizo / mozzarella de buffle / parmesan	23.00
Spargel Ravioli / Spargel / Bärlauch Pesto Raviolis aux asperges / asperges / pesto à l'ail des ours	21.00
Weisser Spargel / Sauce Hollandaise oder hausgemachte Mayonnaise Asperges blanches / sauce hollandaise ou mayonnaise maison	25.00



Hauptgänge:

Fleisch :

Rinds Entrecôte / Ratte Kartoffeln / weisser Spargel Sauce Hollandaise	49.00
Entrecôte de bœuf / pommes de terre ratte / asperges blanches sauce hollandaise	
Sautierte Rindsfilet Spitzen Stroganoff / Spätzli / Gemüse	45.00
Sauté de filet bœuf stroganoff / spätzli / légumes	
Iberico Nierstück vom Pata Negra / Rotweinjus Kartoffelroulade / Gemüse	56.00
Iberico entrecôte / sauce vin rouge / roulades de pommes de terre / légumes	
Duo vom Lamm Tajine und Entrecôte violetter Süsskartoffel Stampf / Gemüse	46.00
Duo d'agneau Tajine et entrecôte / purée de patates douce violette / légumes	
Perlhuhnbrust / Estragon / Kartoffel Taler	45.00
Suprême de pintade / sauce estragon / pommes de terre	



Fisch:

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

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

Swiss Lachs mit Reiskruste / Karotten-Ingwercreme Quinoa / Gemüse **48.00**

Swiss Saumon croûte de riz / crème de carottes-gingembre quinoa / légumes

Vegetarisch :

Weisser Spargel / Sauce Hollandaise oder hausgemachte Mayonnaise / Petersilien Kartoffeln **39.00**

Asperges blanches / sauce hollandaise ou mayonnaise maison pommes persillées

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

Chilli sin carne / bulgur / légumes

Herkunft:

Kalb aus CH / Rind aus ES und CH oder Uruguay

Perlhuhn aus FR oder CH

Lamm aus CH und IRL

Pata Negra aus ESP

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



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	
Klassische 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	