

VORSPEISEN UND SUPPEN

Rindstatar «Klassisch»

Mit Toast und Butter

22.00 / 32.00

Saisonale Salatschüssel, Hausdressing und hausgemachtes Brot

15.00

mit gebratenem Saiblingsfilet

29.00

mit Lavendel-Honig Schafskäse

28.00

mit Pouletbrust

25.00

Schaffhauser Rieslingsuppe mit gebratenen Trauben und Schnittlauch

14.00

Kürbiscremesuppe

13.00

HAUPTGERICHTE

Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter,
Röstikroketten und Saisongemüse
32.00

Schaffhauser Blauburgunder-Braten
mit glasiertem Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle
39.00

Paniertes Schweinsschnitzel,
Pommes frites und Preiselbeer-Meerrettich
18.00

Gebratene Freilandente
mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel
34.00

Forellenfilet «Müllerin Art» vom Kundelfingerhof,
mit Salzkartoffeln und Spinat
36.00

Forellenkusperli im Apfelweinteig mit Tartarsauce,
und Ostschweizer Pommes frites oder Salat
29.00

Butternusskürbis-Curry mit Bananen, Cashewkernen
Und Jasminreis
19.00

Saisonale Ravioli mit hausgemachtem Fruchtchutney
17.00

DESSERT

Hausgemachte Thurgauer Apfelküchlein mit Vanillesauce
12.00

Caramelköpflì mit Pinien-Mandel-Krokant
10.00

Cheesecake «Grünerbaum»
12.00

GRÜNERBAUM TAVOLATA AB 2 PERSONEN

TEILEN, ESSEN, GENIESSEN

Tavolata ist die ungezwungene, mediterrane Art des gemeinsamen Geniessens. Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert.

Bedienen Sie sich nach Lust und Laune selbst von den Tellern, Platten und Schüsseln, bis Sie sich zufrieden zurücklehnen.

Tagesempfehlung der Küche
CHF 39.00 pro Person

Bei Fragen zu der Herkunft von Fisch/Fleisch sowie bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Mitarbeitenden wenden.

AUS LIEBE ZUR REGION

Weil uns Regionalität wichtig ist, beziehen wir unsere Produkte bei lokalen Partnern:

Randenhof

Der FlammBratkäse, Frischkäse sowie die Mostbröckli im Grünerbaum kommen aus dem familiengeführten und Demeter-zertifizierten Bio-Bauernhof in Siblingen.

Kundelfingerhof

Unsere Lachsforellen, Forellenknusperli und Seesaiblinge kommen aus der nachhaltigen Fischzucht im Quell- und Naturpark Kundelfingerhof in Schlatt.

Metzgerei Niedermann

Familiengeführte Metzgerei aus Laufen-Uhwiesen mit über 65 Jahren Tradition. Hier beziehen wir unser Fleisch und unsere Wurst, welche von regionalen Bauern geliefert werden.

Müller-Beck

Die in den 30er-Jahren in Schaffhausen gegründete Bäckerei. Hier, wo nach Familienrezepten und mit traditioneller Herstellungsweise gearbeitet wird, beziehen wir unser Brot und unsere Backwaren.

Brauerei Falken

Ein Schluck Heimat, seit 1799 in Schaffhausen.

GVS Weinkellerei

Die vor über 80 Jahren gegründete Weinkellerei aus Schaffhausen liefert unsere Weine, passend zu all unseren Gerichten.