

## VORSPEISEN

### LES HORS D'OEUVRE

<b>Schweizer Rindstatar garniert</b>	Vorspeise	23.50
serviert mit Toast und Butter	Hauptgang	36.50
<b>Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“</b>		14.50
mit gerösteten Kernen		
<b>Herbstsalat</b>		14.50
mit Feigen, Baumnüssen, Speck und einem Sesamdressing		
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b>		12.00
mit Ei und Croutons		
<b>Kürbis Ravioli an leichter Kürbissauce</b>	Vorspeise	22.50
und einer Gemüsegarntur	Hauptgang	32.50

## SUPPEN

### LES SOUPES

<b>Crèmesuppe vom Muscatkürbis</b>	13.00
mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	
<b>„Staaner Bouillabaisse“</b>	22.50
Kräftige, klare Safran-Gemüsesuppe mit Forellen und Felchenstreifen Crostini und Sauce Rouillé	
<b>Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe</b>	13.50
mit Blätterteig Fleurons serviert	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

## FLEISCHGERICHTE

### LES PLATS DE VIANDE

<b>„Selle de chevreuil grand-veneur“</b>	64.00
Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Eierschwämmchen auf Wildrahmsauce serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzli im Schälchen serviert	
<b>„Escalope de chevreuil Mirza“</b>	45.50
Kurzgebratene Schnitzel vom Reh hausgemachte Spätzli und ein herbstliches Gemüsebouquet	
<b>Dammhirsch Entrecote vom Landenhof «Försterart»</b>	56.50
dazu ein herbstliches Gemüsebouquet und hausgemachte Serviettenknödel	
<b>„Boeuf Braisé a là mode du chef“</b>	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume Sauce, aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	
<b>Filetgulasch „Stroganoff“</b>	46.50
Gebratene Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce mit Essiggurken, Zwiebeln und einem Gemüsebouquet serviert mit unseren hausgemachten Spätzli	
<b>Original Wienerschnitzel</b>	42.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren dazu aktuelles Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	
<b>„Surf &amp; Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet</b>	68.00
und gebratener Riesencrevette dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, dem aktuellen Gemüse dazu Pommes Frites im Schälchen serviert	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

## FISCHGERICHTE

### LES PLATS DES POISSONS

**Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof** 42.50  
auf sämigem Kürbis Risotto und Blattspinat

**Riesencrevetten** 45.50  
3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaugemüse  
gerösteten Cashewnüssen und Venere Reis

## VEGETARISCHE GERICHTE

### LES PLATS DE VEGETARIEN

**Herbstlicher Gemüseteller** 32.50  
mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer Apfel, Spätzli und mehr

**Kürbis Risotto** 29.50  
Sämiger Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen

**Thailändisches Curry** mit verschiedenem Gemüse  
dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse 31.50

#### Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Wild	-	Schweiz/Deutschland/Österreich
Felchen	-	Schweiz
Forellen	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Ravioli	-	Daniele Pasta / Schaffhausen



## DESSERT

### LES DESSERTS

#### Hausgemachte Mini Dessert zum Auswählen und Zusammenstellen:

Limetten Küchlein	stk.	5.00
Tobleronemousse	stk.	6.00
Baileys-Caramelcreme	stk.	5.00
Panna Cotta mit Beerenkompott	stk.	5.50

**Merengue** 9.50  
mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm

**Vermicelles** 11.50  
mit Merengue und Rahm

**Coupe Nesselrode** 14.50  
mit Merengue, 1 Kugel Vanille Glacé  
und feinem Vermicelles und Rahm

**Variation von Ostschweizerkäse** 22.50  
mit Feigensenf und Früchtebrot

**Johannisbeerensorbet** 15.50  
mit schottischem Single Malt Whisky  
Glenmorangie Original 10 Years – Northern Highlands

**Hausgemachtes Sorbet des Monats** 10.50  
Fragen Sie den Service nach dem Angebot

**Hausgemachte Früchte Kuchen** 7.50  
mit Schlagrahm 9.00

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POUR NOS PETITS INVITÉS

<b>Schwertteller</b>	19.50
Frittierte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	
<b>Ritterschnitzel</b>	17.50
Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Blaurockteller</b>	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.