

## VORSPEISEN

## LES HORS D'OEUVRE

<b>Schweizer Rindstatar garniert</b> serviert mit Toast und Butter	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	36.50
<b>Gemischte Salatvariation „Hohenklingen“</b> mit gerösteten Kernen		14.50
<b>Herbstsalat</b> mit Feigen, Baumnüssen, Speck und einem Sesamdressing		14.50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit Ei, Croutons und Speck		13.50
<b>Kürbis Risotto</b> mit gebratenen Eierschwämmchen	Vorspeise	17.50

## SUPPEN

## LES SOUPES

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

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

## FLEISCHGERICHTE

## LES PLATS DE VIANDE

„Selle de chevreuil grand-veneur“	64.00
Rosa gebratener Rehrücken mit Speck und Eierschwämmchen auf Wildrahmsauce serviert mit einem herbstlichen Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzli im Schälchen serviert	
„Escalope de chevreuil Mirza“	44.50
Kurzgebratene Schnitzel vom Reh hausgemachte Spätzli und ein herbstliches Gemüsebouquet	
„Joue de tête de sanglier braisée“	48.00
In Rotwein geschmortes Wildschweinkopfbäggli mit Steinpilzravioli, gebratenen Eierschwämmchen und einer herbstlicher Gemüsegarnitur	
„Boeuf Braisé a là mode du chef“	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörrpflaume Sauce, aktuellen Gemüse serviert mit Pommes Williams	
Filetgulasch „Stroganoff“	46.50
Gebratene Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikasauce mit Essiggurken, Zwiebeln und einem Gemüsebouquet serviert mit unseren hausgemachten Spätzli	
Original Wienerschnitzel	42.50
Paniertes Schnitzel von der Kalbshuft mit Zitrone und Preiselbeeren dazu aktuelles Gemüse und Pommes Frites im Schälchen serviert	
„Surf & Turf“ vom Thurgauer Rindsfilet	68.00
und gebratener Riesencrevette dazu Portwein Butter, Früchte Chutney, dem aktuellen Gemüse dazu Pommes Frites im Schälchen serviert	

## FISCHGERICHTE

### LES PLATS DES POISSONS

<b>Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof</b>	42.50
auf sämigem Kürbis Risotto und Blattspinat	
<b>Riesencrevetten</b>	45.50
3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaigemüse gerösteten Cashewnüssen und Venere Reis	

## VEGETARISCHE GERICHTE

### LES PLATS DE VEGETARIEN

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b>	32.50
mit Rotkraut, Maroni, Preiselbeer Apfel, Spätzli und mehr	
<b>Kürbis Risotto</b>	29.50
Sämiger Kürbisrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen	
<b>Thailändisches Curry</b> mit verschiedenem Gemüse	31.50
dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	
<b>Steinpilz Ravioli</b> an leichter Kräuter Riesling Sauce	33.50
garniert mit verschiedenem Gemüse	

#### Deklaration/Herkunft

Rind	-	Schweiz
Kalb	-	Schweiz
Schwein	-	Schweiz
Wild	-	Schweiz/Deutschland/Österreich
Felchen	-	Schweiz
Forellen	-	Schweiz / Kundelfingerhof
Ravioli	-	Daniele Pasta / Schaffhausen
Crevetten	-	Vietnam (Bianchi AG)



## DESSERT

### LES DESSERTS

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

Limetten Kücklein	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 Ostscheizerkäse** 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 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.