

VORSPEISEN

LES HORS D'OEUVRE

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

SUPPEN

LES SOUPES

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

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 Gemüse garnitur	
„Boeuf Braisé a la mode du chef“	51.50
Butterzart geschmortes Schweizer Rinds Short-Rip mit einer deftigen Dörripflaume 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


Gebratenes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof	42.50
auf sämigem Kürbis Risotto und Blattspinat	
Riesencrevetten	45.50
3 gebratene Riesencrevetten auf pikantem Thaigemüse 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	31.50
dazu Venerereis und geröstete Cashewnüsse	
Steinpilz Ravioli 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 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 UNSERE KLEINEN GÄSTE
POUR NOS PETITS INVITÉS

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

Fragen Sie nach unseren verschiedenen Kinder Desserts.