

Apéritif-Gebäck und Snacks

	CHF
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, mariniert	2.50/Stk.
Birnenbrot mit Hüttenkäse	3.00/Stk.
Datteln, gefüllt mit würzigem Doppelrahmfrischkäse	2.50/Stk.
Amuses-Bouches (Salami, Schinken, Käse, Ei)	1.80/Stk.
Amuses-Bouches (Bündnerfleisch, Rohschinken, Spargel, Lachs)	2.20/Stk.
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3.00/Pers.
Hausgemachte Schinkengipfeli	3.00/Stk.
Hausgemachte Mini-Pizza	3.00/Stk.
Pommes Chips / Salznüssli	3.00/Pers.
Frischer Gemüsedipp mit hausgemachten Saucen ab 10 Pers.	5.00/Pers.
Oliven, ausgebacken im Bierteig (5 Stk pro Pers.)	3.00/Pers.

Steh-Apéro

Apéritif riche: frisch, saisonal, warm und kalt...	34.50/Pers.
--	-------------

Kalte Imbisse

CHF

Promenade-Teller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und Käse)	19.50
Bündnerfleischteller, garniert mit Gurke und Tomate	24.50
Offene Brötli – Ideal für den ungezwungenen Steh-Imbiss (mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Salami und Käse)	4.50/Stk.

Salate

Blattsalate der Saison	8.50
Gemischter Salat	9.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	10.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei oder geräuchertem Speck	10.50
Terrine vom Frischkäse mit Tomatenpesto, dazu Salatbouquet an Aceto-Balsamico-Dressing	16.50
Blattsalat mit warmen Pouletbruststreifen	17.00

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	8.00
Bouillon mit Sherry und Gemüsejulienne	8.50
Tomatencrèmesuppe	9.00
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	9.00
Gemüsecrèmesuppe	9.00
Italienische Minestrone	9.00

Tellergerichte

CHF

«Giuseppe Verdi»

33.50

Zanderfilet in Butter gebraten,
Petersilienkartoffeln oder Reis,
Gemüsebouquet

«Anton Bruckner»

33.50

Lachstranche im Röstimantel gebraten,
Kräuterrahmsauce, buntes Gemüse

«Niccolò Paganini»

25.00

Vegetarische Gemüsetätschli
mit Kräuterrahmsauce, Ratatouille

«Erminia Frezzolini» (ab 20 Personen)

27.00

Schweinsbraten nach Grossmutter's Art,
frischer Kartoffelstock,
Gemüsebouquet

«Henrik Ibsen» (ab 20 Personen)

25.00

Heisser Beinschinken,
hausgemachter Kartoffelsalat

«Wolfgang Amadeus Mozart» (ab 20 Personen)

33.50

Kalbsbraten an Blauburgundersauce,
Butternudeln oder Kartoffelstock,
Gemüsebouquet

	CHF
«Gioachino Rossini»	34.00
Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce, Butternudeln, Gemüsebouquet	
«Joseph Haydn»	35.00
Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art, Butterrösti oder Butternudeln	
«Giacomo Puccini»	36.00
Kalbfleischpiccata mit Tomatensauce, Safranrisotto oder Spaghetti	
«Johann Sebastian Bach»	56.00
Kalbsfiletmedaillons an Sherryrahmsauce, Krustige Röstitaler oder Butternudeln, Gemüsebouquet	
«Vincenzo Bellini»	44.00
Roastbeef nach englischer Art, Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln, Gemüsebouquet	
«Béla Bartók»	53.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüsebouquet	

Festliche Menüs

CHF

«Maurice Ravel»

41.00

Frischkäseterrine mit Kräuterpesto,
kleines Salatbouquet



Schweizer Pouletbrüstli,
gefüllt mit Spinat an Käserahmsauce,
Butternudeln, Gemüse garnitur



Früchte-Tiramisu im Glas

«Franz Schubert»

43.00

Bunter Blattsalat



Gemüsecrèmesuppe



Schweinsbraten nach Grossmutter's Art,
frischer Kartoffelstock, Gemüse garnitur



Hausgemachte Vanillecrème,
garniert mit Früchten

«Dietrich Buxtehude»

79.00

Gemischter Salat
mit Blätterteiggebäck



Trois filet «Promenade»,
3 verschiedene Saucen,
Kartoffelkroketten, Butternudeln,
Gemüsebouquet



Saisonales Duett vom Mousse

Eis- und Dessertspezialitäten

	CHF
Coupe Dänemark (Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm)	8.50
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace	9.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	10.00
Beeren- und Zitronenmousse, garniert mit Beerencoulis und Rahm	10.00
Mousse au chocolat, garniert mit Früchten und Rahm	10.00
Zwei Kugeln Glace mit Rahm	6.50
Sorbet im Flûte, aufgefüllt mit Schaumwein	12.50
Hausgemachtes Halbgefrorenes nach Saison, z. Bsp. Erdbeer, Honig, Nougat	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.00
Hausgemachtes Caramelchöpfli, garniert mit Früchten und Rahm	7.50