

Frühling im Hausgarten

Spargelcrèmesuppe mit Croûtons
CHF 10.50

Bunter Blattsalat mit Frühlingssprossen
und Spargel an Joghurtdressing
CHF 13.50

Grosse Salatbowl mit marktfrischen Salaten, Gurke, Tomate,
Avocado, Rüeblli, Couscous und unserem Hausdressing
CHF 26.50 mit gebratenen Halloumikäse
CHF 29.00 mit Pouletwürfeln

Dreierlei vom Grill (Schwein, Lamm und Poulet)
Buttersauce mit Gartenkräutern,
dazu Dauphine Kartoffeln und saisonales Gemüse
CHF 38.00

Pochiertes Lachsforellenfilet an Safransauce,
grüner Spargel und Frühlingkartoffeln
CHF 37.00

Grilliertes Kalbspaillard mit buntem Pfeffer,
Frühlingsgemüse und frische Tagliatelle
CHF 43.00

Vegetarische Spargel-Ravioli von "Daniele Gaumenschmaus",
mit Frühlingsgemüse, Pomodorini, Kräuterrahmsauce
und gehobeltem Käse
CHF 28.00

Cordon bleu vom Kalb oder vom Schwein,
gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur
CHF 41.00 (Kalb) / CHF 34.00 (Schwein)

Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Pommes frites
CHF 41.00 / CHF 32.80 kleinere Portion

Gerne servieren wir zu den Hauptgängen

1 Portion frischen Spargel mit zerlassener Butter zu CHF 9.50

Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, Herkunftsländer der Süsswasserfische sind Schweiz und Deutschland. Lachs stammt aus Norwegen. Besonderen Wert legen wir auf frisch zubereitete Speisen ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne Convenienceprodukte. Brot und Feingebäck (aus Schweizer Zutaten) erhalten wir von "Müller Beck Schaffhausen". Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte. Für Gäste mit Gluten-Allergie servieren wir auf Wunsch entsprechendes Gebäck.

inkl. 8.1% MwSt.