

# Frühling im Hausgarten

Bärlauchschaumsuppe  
mit Käsecroûtons  
CHF 10.50

Bunter Blattsalat mit Frühlings sprossen  
und Spargel an Joghurdressing  
CHF 13.50

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 Frühlingskartoffeln  
CHF 37.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art,  
Butterrösti und saisonales Gemüse  
CHF 41.00

Vegetarische Bärlauch-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)

Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art, dazu Pommes frites  
CHF 41.00 / CHF 32.80 kleinere Portion

Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, Ente aus Frankreich.  
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.