

Hausgarten Promenade à la carte

Vorspeisen / Entrées

Blattsalat der Saison <i>Laitue de saison</i>	CHF	10.00
Gemischter Salat <i>Salade composée</i>	CHF	11.00
Gemüsebouillon mit Flädli <i>Bouillon de légumes avec de fines tranches de crêpes</i>	CHF	9.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe <i>Soupe à la crème originale de Schaffhouse au Riesling</i>	CHF	10.50

Hauptgänge / Plats principaux

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur <i>Émincé de veau Zurichois, Roesti et garniture de légumes</i>	CHF	39.00
Lachstranche im Röstimantel gebraten, mit Kräuterrahmsauce, dazu buntes Gemüse <i>Tranche de saumon frite dans un enrobage de pommes de terre, servie avec une sauce crémeuse aux herbes et légumes colorés</i>	CHF	36.50
Schweizer Pouletbrust, gefüllt mit Dörrzwetschgen an Portweinsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur <i>Poitrine de poulet suisse farcie aux prunes séchées, spätzli maison et garniture de légumes</i>	CHF	34.50
Vegetarisches Kürbiscurry an Basmatireis <i>Curry végétarien à la citrouille, servi avec du riz basmati</i>	CHF	27.00

Unsere Klassiker

Paniertes Kalbschnitzel «Wiener Art» serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	39.00
kleinere Portion	CHF	31.20
<i>Escalope de veau panée avec frites et garniture de légumes</i>		
Cordon bleu vom Schwein, Pommes frites, Gemüse garnitur <i>Cordon bleu de porc, servi avec frites et garniture de légumes</i>	CHF	29.00

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. Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte. Für Gäste mit Gluten-Allergie servieren wir auf Wunsch entsprechendes Gebäck.