

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	10.00
Gemüsebouillon mit Flädli <i>Bouillon célestine</i>	CHF	9.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe <i>Soupe à la crème de riesling</i>	CHF	9.50

Hauptgänge / *Plats principaux*

Entrecôte vom Rind «Cafe de Paris», Pommes frites und Gemüse <i>Entrecôte de boeuf "Café de Paris", frites et légumes</i>	CHF	37.00
Lachstranche im Röstimantel gebraten, Kräutersauce und Gemüse <i>Tranche de saumon frite dans un enrobage de rösti, sauce aux herbes et légumes</i>	CHF	35.00
Herbstlich bunte Salate mit gebratener Schweizer Pouletbrust, oder Schweinssteak und Kräuterbutter <i>Salades automnales colorées avec poitrine de poulet frite ou steak de porc et beurre aux herbes</i>	CHF	27.50
Kabisblätter in Kichererbsenmousse gebacken, serviert mit Reis und Kräuterrahmsauce oder veganer Rüebl-Ingwersauce <i>Feuilles de chou cuites en mousse de pois chiches, servi avec riz et sauce aux herbes ou sauce vegan carotte-gingembre</i>	CHF	25.00

Unsere Klassiker

Paniertes Kalbschnitzel «Wiener Art» serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	37.00
kleinere Portion	CHF	30.00
<i>Escalope de veau panée avec frites et garniture de légumes</i>		
Cordon bleu vom Schwein, serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF	29.00
<i>Cordon bleu de porc, servi avec frites et garniture de légumes</i>		

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.