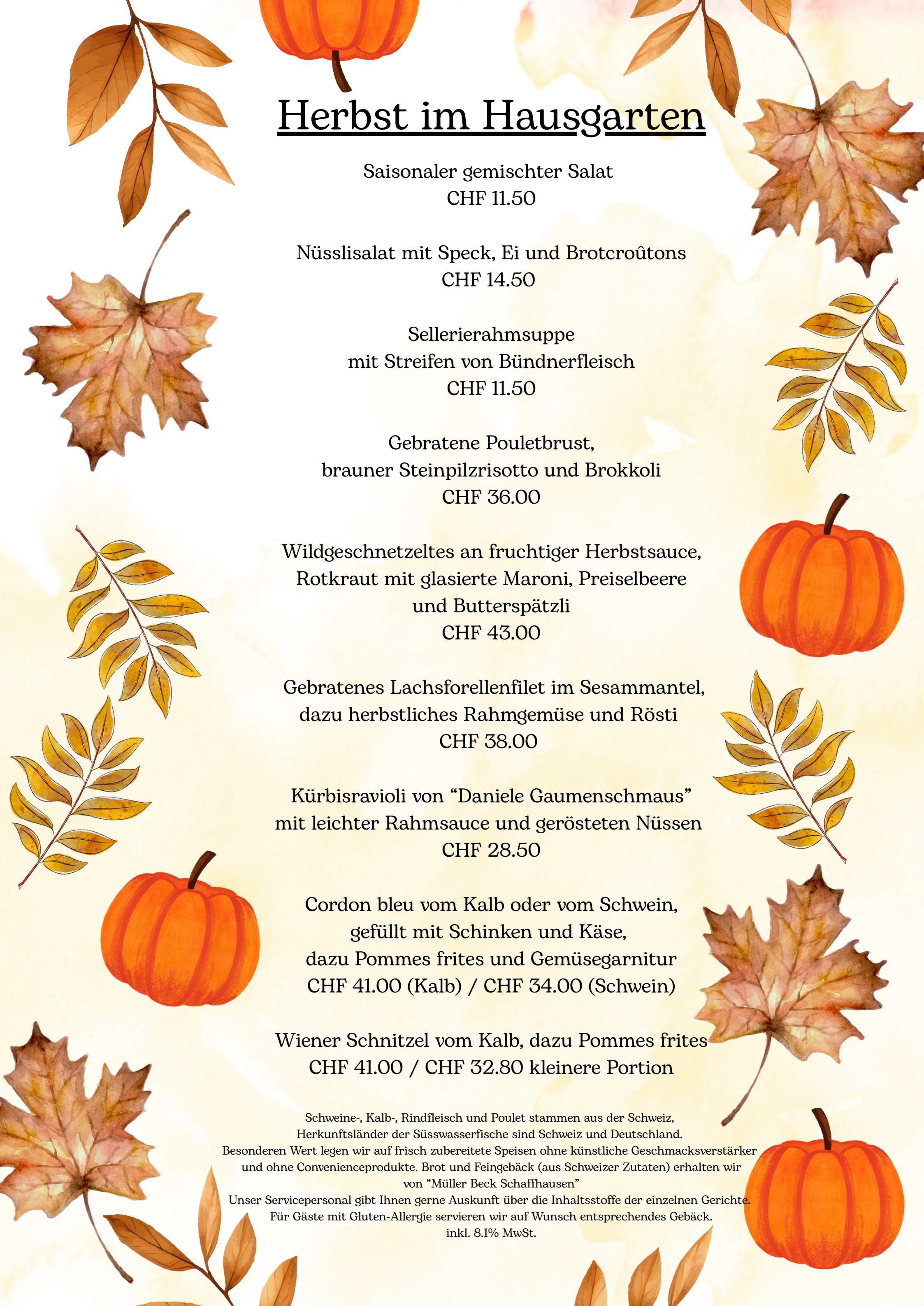


The background of the menu is decorated with various autumn-themed illustrations. At the top, there is a pumpkin and several maple leaves. On the left side, there are more maple leaves and a branch with small yellow leaves. On the right side, there are more maple leaves and a branch with small yellow leaves. At the bottom, there are more maple leaves and a pumpkin. The overall color scheme is warm, with oranges, yellows, and browns.

Herbst im Hausgarten

Saisonaler gemischter Salat
CHF 11.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons
CHF 14.50

Sellerierahmsuppe
mit Streifen von Bündnerfleisch
CHF 11.50

Gebratene Pouletbrust,
brauner Steinpilzrisotto und Brokkoli
CHF 36.00

Wildgeschnetztes an fruchtiger Herbstsauce,
Rotkraut mit glasierte Maroni, Preiselbeere
und Butterspätzli
CHF 43.00

Gebratenes Lachsforellenfilet im Sesammantel,
dazu herbstliches Rahmgemüse und Rösti
CHF 38.00

Kürbisravioli von "Daniele Gaumenschmaus"
mit leichter Rahmsauce und gerösteten Nüssen
CHF 28.50

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

Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz,
Herkunftsländer der Süßwasserrische sind Schweiz und Deutschland.
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.