

VORSPEISEN – ENTRÉES – STARTERS

Bouillon mit Griessnockerln	8.50
Consommé aux quenelles de semoule	
Broth with semolina dumplings	
Rieslingcrèmesuppe	9.50
Velouté au Riesling	
Riesling cream soup	
Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen	9.--
Salade d'hiver avec graines de potiron rôties	
Crisp lettuce with roasted pumpkin seeds	
Gemischter Salat	10.--
Salade méele	
Mixed salad	



SCHWEINEFLEISCH – PORC – PORK

Cordon bleu – Paniertes Schnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, serviert mit Pommes frites 27.50

Cordon bleu – escalope panée, farcie de fromage et de jambon, servie avec des frites

Cordon bleu – breaded escalope, filled with cheese and ham, served with French fries

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse der Saison 26.50

Escalope à la crème aux champignons, servie avec des nouilles au beurre et légumes de saison

Escalope with a creamy mushroom sauce, served with butter noodles and seasonal vegetables

GEFLÜGEL – VOLAILLE – POULTRY

Riz Casimir – Geschnitzelte Schweizer Pouletbrust an Curryrahmsauce, serviert im Reisring mit Fruchtgarnitur 29.–

Riz Casimir – Poitrine de poulet émincée à la crème au curry, servie dans une couronne de riz garni de fruits

Riz Casimir – sliced chicken breast with curry cream sauce, served in a rice ring garnished with fruits

Schweizer Pouletbrust, gefüllt mit Dörrzwetschgen an Portweinsauce, Butternudeln und Gemüse der Saison 31.–

Poitrine de poulet suisse rôtie, farcie de prunes séchées à la sauce au porto avec nouilles au beurre et légumes de saison

Baked Swiss chicken breast, stuffed with dried plums in port wine sauce, butter noodles and seasonal vegetables



FISCH – POISSONS – FISH

Frische Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln,
serviert mit Petersilienkartoffeln oder Reis 35.50

Filets de perche frais aux amandes,
avec des pommes de terre au persil ou du riz

Fresh fillets of perch with almonds,
served with parsley potatoes or rice

Gebratener Zander mit Kürbiskernkruste,
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison 35.50

Filet de sandre avec une croûte de graines de potiron,
servi avec pommes de terre sautées et légumes de saison

Roasted filet of pikeperch with pumpkin seed crust,
served with fried potatoes and seasonal vegetables

Lachstranche vom Grill an Rieslingsauce,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse der Saison 34.50

Tranche de saumon grillée à la sauce au Riesling,
servi avec pommes de terre au persil et légumes de saison

Grilled tranche of salmon with Riesling sauce,
served with parsley potatoes and seasonal vegetables



KALBFLEISCH – VEAU – VEAL

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»,
(Weisswein-Rahmsauce mit Champignons)
serviert mit feiner Butterrösti 35.50

Emincé de veau «à la Zurichoise» (sauce à la crème au vin blanc
et aux champignons) servi avec «Roesti»

Sliced veal «Zuerich style» (cream sauce with white wine
and mushrooms) served with «Roesti»

Paniertes Kalbsschnitzel «Wiener Art», 35.--
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Escalope «Viennoise», avec des frites

Escalope «Viennese style», with French fries

Geschnetzelte Kalbsleberli mit frischen Champignons
und Kräutern in leichter Senf-Sauce, dazu Butterrösti 35.50

Emincé de foie de veau avec des champignons frais
et des fines herbes à la sauce à la moutarde, avec «Roesti»

Sliced calf's liver with mushrooms and herbs
with a mustard sauce, served with « Roesti »



KÖSTLICHES IM WINTER

Bunte Salatteller

– mit Schweizer Pouletbrüstli und Kräuterbutter	26.50
– mit Schweinssteak vom Grill und Kräuterbutter	26.50
– mit Rindshohrückensteak und Kräuterbutter	31.--
– mit Kalbsplätzli vom Grill und Kräuterbutter	33.--
– mit Zanderfilet	30.--
- mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren	22.--

Kalte Teller

– Salatteller mit Ei	17.50
– Promenade-Teller (verschiedene Käse, Schinken und Wurst)	21.--
– Bündnerfleisch-Teller	24.–



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE POUR LES ENFANTS – FOR CHILDREN

- «Dagobert» – Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 11.–
Escalope de porc panée avec des frites
Breaded pork escalope served with French fries
- «Pumuckl» – Spaghetti mit Tomatensauce 9.–
Spaghetti à la napolitaine
Spaghetti with tomato sauce
- «Dino» – Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Tagesgemüse 11.–
Escalope de porc à la crème avec nouilles au beurre
et légumes du jour
Pork escalope with cream sauce, butter noodles and vegetables

*Unsere Kindergerichte sind erhältlich für Kinder bis 14 Jahre.
Valable pour les enfants jusqu'à 14 ans. For kids until 14 years.*

Deklaration

Unser Fleisch beziehen wir von regionalen Metzgern.
Schweine-, Kalb-, Rindfleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, Ente aus Frankreich.

Unsere Lieferanten

Freilandeier: Rita Zingg aus dem Klettgau, Schaffhausen
Fisch: Oceanis Comestibles, Schaffhausen
Gemüse: Bruno Fischer, Schaffhausen

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.



VEGETARISCHE ECKE

PLATS VÉGÉTARIENS – VEGETARIAN DISHES

Rösti mit Gemüse und ein Spiegelei	23.50
Rösti aux légumes et à l'œuf au plat	
Rösti with vegetables and a fried egg	
Safranrisotto mit buntem Gemüse	25.00
Risotto au safran avec légumes colorés	
Risotto with colourful vegetables	

RINDFLEISCH – BOEUF – BEEF

Hohrückensteak «Café de Paris» mit Pommes frites und Gemüse	35.50
Steak «Café de Paris» avec des frites et des légumes	
Steak «Café de Paris» with French fries and vegetables	
Rindfleischwürfel an Whiskyrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsebouquet	35.50
Bœuf en cubes à la crème au whisky, servi avec nouilles au beurre et un bouquet de légumes	
Beef cubes with whisky cream sauce, served with butter noodles and a bouquet of vegetables	

