



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Weihnachtsmenüs

2018

(ab 10 Personen)

Hotel & Restaurant PROMENADE
Familie Sonderegger Maurer
Fäsenstaubstrasse 43
8200 Schaffhausen
Telefon 052 630 77 77

info@promenade-schaffhausen.ch

www.promenade-schaffhausen.ch



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Festtags-Menü 1

Rüeblicrèmesuppe
mit Kokosraspeln verfeinert

*

Schweinsbraten,
gefüllt mit Backpflaumen,
dazu Butternudeln
und Gemüsebouquet

*

Lebkuchenparfait
mit Rumfrüchten garniert

Fr. 39.—

Festtags-Menü 2

Fruchtige Apfel-Ingwercrèmesuppe

*

Rauchlachs-Tatar
mit Crème fraîche,
serviert mit Salabouquet und Toast

*

Kalbsrückensteak
mit Rosmarinjus,
Pommes Duchesse
und winterlichem Gemüse

*

Mille-Feuilles aus Schoggi-Crêpes
mit Waldbeer-Quarkfüllung

Fr. 78.--



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Festtags-Menü 3

Waldpilzcrèmesuppe

*

Kleiner Sellerie-Apfelsalat
mit Feigen und Nüssen,
auf Blattsalat serviert

*

Schweinefilet im Teig,
serviert mit Pfefferrahmsauce,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

*

Hausgemachte Öpfelchüechli
an Vanillesauce

Fr. 59.--

Festtags-Menü 4

Steinpilz-Ravioli
mit Gemüseperlen

*

Bouillon mit Sherry
serviert mit Blätterteigstange

*

Rosa gebratene Entenbrust
mit Schupfnudeln
und Gemüsenestli

*

Hausgemachtes Tiramisu

Fr. 59.--



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Festtags-Menü 5

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meeretichschaum und kleinem Salatbouquet

*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an einer feinen Pilzrahmsauce
serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur

*

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern dazu eine Kugel Vanilleglacé

Fr. 56.--

Festtags-Menü 6

Winterliche Blattsalate
mit gebratenen Pilzen

*

Kartoffelcrèmesuppe
mit gebratener Speckpflaume

*

Lammgigot an Thymiansauce,
mit Kartoffelgratin
und winterliches Ratatouille

*

Mousse au Chocolat
(hell und dunkel, weihnachtlich dekoriert...)

Fr. 73.—



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Festtags-Menü 7

(Schaffhauser Klassiker)

Schaffhauser
Rieslingcrèmesuppe

*

Kleine Bülletünne
mit Salatkomposition

*

Kalbsbraten an Falkenbiersauce,
serviert mit Schupfnudeln
und Gemüsebouquet

*

Göxli-Mousse-Crème

Fr. 69.--

Festtags-Menü 8

Frischkäseterrine mit Traubenconfit
und kleinem Salatbouquet

*

Bouillon mit Gemüsejulienne,
serviert mit Blätterteig-Stange

*

Roastbeef mit Kräutersenfkruste
dazu Sauce Béarnaise,
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet

*

Hausgemachtes Nougatparfait
mit karamellisierten Apfelschnitzen

Fr. 79.—



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Festtags-Menü 9

Klare Tomatensuppe
mit Gin

*

Duett von Felchen- und Lachsforellenfilet
an Safran- und Dillschaum,
dazu gemischter Reis

*

Kleines Birnensorbet
mit Williams

*

Kalbsmédaillons an Morchelrahmsauce,
serviert mit hausgemachten Knöpfli
und Gemüse garnitur

*

Frittierter Schneeball
aus zartschmelzender Vanilleglace
im Kokosmantel gebacken
und auf Fruchtspiegel serviert

Fr. 96.--

Unsere Empfehlungen zum Apero

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

*

Datteln

mit würzigem Doppelrahmkäse gefüllt

*

Oliven mit Fetakäse am Spiessli

*

Fr. 13.— pro Person (ohne Festtags-Menü)

Fr. 7.- pro Person (mit Festtags-Menü)

(ab 10 Personen)

Bei vegetarischen Festtags-Wünschen beraten wir Sie gerne.

Unsere Weine



★★★HOTEL & RESTAURANT
PROMENADE
SCHAFFHAUSEN, SWITZERLAND 

Weissweine:

75cl Steiner Chardonnay Reserve (GVS)

Fr. 42.—

*

75cl Hallauer RieslingxSylvaner Auslese „Silberkelch“ (Hans Schlatter)

Fr. 35.—

*

75cl Schaffhauser AOC Rhywy – Cuvée blanc (Fritz Keller)

Fr. 39.—

*

70cl Saint Saphorin „L'Archevesque“ (Bovard Cully)

Fr. 42.—

*

70cl Epresses „Bon Accueil “ (Emil Nüesch, Balgach)

Fr. 41.—

Rotweine

75cl Stokarberger (GVS)

Fr. 39.—

*

75cl Dörflinger Pinot Noir (Stamm Weinbau)

Fr. 41.—

*

75cl Eisenhalder Zunftwy (Hans Schlatter)

Fr. 39.—

*

75cl Osterfinger Spätlese (Rebgut zum Hirschen)

Fr. 38.—

*

75cl Octavia (GVS)

Fr. 52.—

*

75cl Brunello di Montalcino (Tenuta Caparzo)

Fr. 69.—

*

75 cl Rioja Coto de Imaz (Gran Reserva)
Fr. 51.—

*

50cl Cornalin AOC Wallis (Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen)
Fr. 37.—

Champagner und Schaumweine

75 cl Möt & Chandon – Champagner
Fr. 108.—

*

75cl Prélude – Vin mousseux Brut – Schaffhauser AOC
Fr. 51.--