

Apéritif-Gebäck und Snacks

	CHF
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, mariniert	3.50/Stk.
Birnenbrot mit Hüttenkäse	3.00/Stk.
Datteln, gefüllt mit würzigem Doppelrahmfrischkäse	2.70/Stk.
Amuses-Bouches (Salami, Schinken, Käse, Ei)	2.50/Stk.
Amuses-Bouches (Bündnerfleisch, Rohschinken, Spargel, Lachs)	3.00/Stk.
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3.50/Pers.
Hausgemachte Schinkengipfeli	3.70/Stk.
Hausgemachte Mini-Pizza	3.20/Stk.
Pommes Chips / Salznüssli	3.00/Pers.
Frischer Gemüsedipp mit hausgemachten Saucen ab 10 Pers.	6.00/Pers.
Oliven, ausgebacken im Bierteig (5 Stk pro Pers.)	3.20/Pers.

Steh-Apéro

Apéritif riche: frisch, saisonal, warm und kalt...	39.00/Pers.
--	-------------

Kalte Imbisse

CHF

Promenade-Teller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Aufschnitt, Käse, Tête de Moine, Frischkäse, Kapernapfel, Oliven, Essiggurke)	25.50
Offene Brötli – Ideal für den ungezwungenen Steh-Imbiss (mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Aufschnitt, Salami und Käse)	5.50/Stk.
Offene Brötli – gerne auch vegetarisch (mit Frischkäse-Mango, Linsen-Paprikamousse, Camenbert-Nuss)	5.50/Stk.

Salate

Blattsalate der Saison	10.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei oder geräuchertem Speck	12.50
Terrine vom Frischkäse mit Kräuterpesto, dazu Salatbouquet an Aceto-Balsamico-Dressing	17.50
Blattsalat mit warmen Pouletbruststreifen	18.00

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	9.50
Schaffhauser Rieslingcrèmesuppe	10.50
Gemüsecrèmesuppe	9.50
Italienische Minestrone	9.50

Tellergerichte

CHF

«Giuseppe Verdi»

36.50

Zanderfilet in Butter gebraten,
Petersilienkartoffeln oder Reis,
Gemüsebouquet

«Anton Bruckner»

36.50

Lachstranche im Röstimantel gebraten,
Kräuterrahmsauce, buntes Gemüse

«Niccolò Paganini»

26.00

Vegetarische Gemüsetätschli
mit Kräuterrahmsauce, Ratatouille

«Erminia Frezzolini» (ab 20 Personen)

31.00

Schweinsbraten nach Grossmutter's Art,
frischer Kartoffelstock,
Gemüsebouquet

«Henrik Ibsen» (ab 20 Personen)

26.00

Heisser Beinschinken,
hausgemachter Kartoffelsalat

«Wolfgang Amadeus Mozart» (ab 20 Personen)

36.00

Kalbsbraten an Blauburgundersauce,
Butternudeln oder Kartoffelstock,
Gemüsebouquet

	CHF
<p>«Gioachino Rossini»</p> <p>Schweinsfiletmedaillons an Calvadosauce, Butternudeln, Gemüsebouquet</p>	38.00
<p>«Joseph Haydn»</p> <p>Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art, Butterrösti oder Butternudeln</p>	37.00
<p>«Giacomo Puccini»</p> <p>Kalbfleischpiccata mit Tomatensauce, Safranrisotto</p>	37.00
<p>«Giacomo Puccini»</p> <p>Zucchettipiccata mit Tomatensauce, Safranrisotto</p>	29.00
<p>«Johann Sebastian Bach»</p> <p>Kalbsfiletmedaillons an Sherryrahmsauce, Krustige Röstitaler oder Butternudeln, Gemüsebouquet</p>	57.00
<p>«Vincenzo Bellini»</p> <p>Roastbeef nach englischer Art, Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln, Gemüsebouquet</p>	46.00
<p>«Béla Bartók»</p> <p>Kalbssteak an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Gemüsebouquet</p>	55.00

Festliche Menüs

CHF

«Maurice Ravel»

45.50

Frischkäseterrine mit Kräuterpesto,
kleines Salatbouquet



Schweizer Pouletbrüstli,
gefüllt mit Spinat an Käserahmsauce,
Butternudeln, Gemüse garnitur



Früchte-Tiramisu im Glas

«Franz Schubert»

49.00

Bunter Blattsalat



Gemüsecrèmesuppe



Schweinsbraten nach Grossmutter's Art,
frischer Kartoffelstock, Gemüse garnitur



Hausgemachte Vanillecrème,
garniert mit Früchten

«Dietrich Buxtehude»

84.00

Gärtner Salat
mit Kernen, Nüssen und Apfelwürfel



Trois filet «Promenade» (Kalb, Rind und Schwein),
3 verschiedene Saucen,
mit Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Butternudeln
oder hausgemachten Spätzli (2 Beilagen zur Auswahl)
Gemüsebouquet
serviert in zwei Gängen



Dessertvariation «Süsse Überraschung»

Eis- und Dessertspezialitäten

	CHF
Coupe Dänemark (2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm)	8.50
Warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm	10.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.00
Mousse au chocolat, garniert mit Früchten und Rahm	12.00
Zwei Kugeln Glace mit Rahm	6.50
Sorbet im Flûte, aufgefüllt mit Schaumwein	12.50
Hausgemachtes Halbgefrorenes nach Saison, z. Bsp. Erdbeer, Honig, Nougat	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	11.00
Hausgemachtes Caramelchöpfli, garniert mit Früchten und Rahm	10.50