
KOMPOSITION VOM SEE

Rauchfelchen Tatar mit gebratenen Kräuterseitlingen

Dazu mariniertes Federkohl und Orangenfilets
18.-

Ostschweizer Riesling-Silvaner Suppe

Mit Apfelwürfeln und Zanderklösschen
14.-

Warmes Hechtmousse mit flüssigem Safrankern

Serviert mit glasierten Schwarzwurzeln und Randen Chips
19.-

Pochierte Regenbogenforellenröllchen

Gefüllt mit Blattspinat, an einer Dill-Pernodsauce, dazu Venere Risotto und
buntes herbstliches Gemüse
36.-

Kürbis Cheesecake

Mit Zwetschkompott und Zimtglace
15.-

Menü Total: 99.-

Weinempfehlung des Hauses

Hauswein Rot(h)

Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Regent
7 dl – 43.00 / 1 dl – 5.80

Chiari Chardonnay

Chardonnay
7 dl – 41.00 / 1 dl – 5.80

MENÜ VOM WALD UND WIESE

Schweizer Nüsslisalat mit pochiertem Ei

Dazu Honig-Senfdressing, garniert mit Baumnüssen und Trauben
16.-

Kürbis-Amaretto Suppe

Mit hausgemachten Speck Grissini
14.-

Gebratene Hirschracks im Kräuter-Nussmantel

Serviert mit Eierschwämmli-sauce dazu hausgemachte Serviettenknödel
und herbstliches Gemüse
41.-

ODER

Sautiertes Rehschnitzel „Schaffhauser Art“

Rehschnitzel sautiert, mit herbstlicher Gewürzrahmsauce dazu Kräuterspätzli,
Rotkraut und buntes Marktgemüse
41.-

Dreierlei von der Maroni

Vermicelles mit Meringues, Maroni Kuchen und Maroni Parfait
17.-

Menü Total: 85.-

Weinempfehlung des Hauses

Panorama Lenz
Cabernet Jura und Pinot Noir
7 dl – 59.00 / 1 dl – 8.00

Wien .1
Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Blanc
7 dl – 41.00 / 1 dl – 5.80



VORSPEISEN

- Blattsalat «Schiff»** 11.-
Frischer Blattsalat mit Knoblauch Croutons und Sprossen
- Gemischter Salat** 13.-
Frischer Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Knoblauch Croutons und Sprossen
- Klassisches Rindstatar** klein 25.-
gross 37.-
Rindstatar, Gewürzt nach Ihrem Gusto mild, leicht gewürzt oder scharf, serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast, Butter, frische Zwiebelringe, und hausgemachtes Essiggemüse
- Perlhuhn Pastilla** 18.-
Perlhuhn Pastilla's serviert mit Randen Panna Cotta, dazu Schwarze Nüsse und süss saurer Kürbis

KLASSIKER

- Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet** klein 28.-
gross 37.-
Eglifilet Knusperli mit Remouladensauce und Zitronenschnitz, als gemischter Salatteller oder mit Pommes Dauphine und buntem Gemüse
- Gebratener Rehrücken am Tisch tranchiert (Für 2 Personen)** Pro Person 52.-
Gebratener Rehrücken mit Eierschwämmli sauce dazu Kräuterspätzli, Rotkraut und herbstliches Marktgemüse
- Wildschweinpfeffer „Jäger Art“** 29.-
Wildschweinpfeffer serviert mit sautierten Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Champignons, dazu Serviettenknödel, Rotkraut und herbstliches Marktgemüse
- Schweizer Rindsfilet** Ladys Cut 56.-
Gebrautes Rindsfilet aus der Schweiz, serviert mit Schalottenkonfit und Portweinsauce, dazu gerüffelttes Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse Mens Cut 63.-
- Veganes Federkohl-Hokkaido Curry** 31.-
Panang Federkohl-Hokkaido Curry, mit Kichererbsen, Risoni und gerösteten Kürbiskernen



SÜSSE VERSUCHUNG

Dreierlei von der Maroni 17.-
Vermicelles mit Meringues, Maroni Kuchen und Maroni Parfait

Kürbis Cheesecake 15.-
Mit Zwetschgenkompott und Zimtglace

Thurgauer Süssmostcreme 13.-
Süssmostcreme gemacht mit Apfelsaft aus dem Thurgau mit Meringues und Rahm

Hausgemachte Quarkknödel 13.-
Serviert mit Vanillesauce und Rahm

Käsevariation 19.-
Ausgesuchte Käsevariation, dazu Früchtebrot und karamellisierten Nüssen

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

Regenbogenforelle

Felchen

Hecht

Zander

Egli

Schweiz

Italien

Russland

Russland

Russland

Fleisch:

Salsiz

Wildschwein

Reh

Hirsch

Rind

Perlhuhn

Schweiz

Schweiz / Österreich

Österreich

Österreich / Deutschland

Schweiz

Frankreich

LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!