

## Vorweg & zwischen durch

### Schaffhauser Rieslingsuppe

Traditionell zubereitet

← 7.50 → 9.50

### Beef Tartare Weinwirtschaft

Pumpernickel – Trauben – Speck

← 19.00 → 29.00

## Vegetarisch um die Welt

### Spargel

Tomaten – Ingwer Risotto

Grüner Spargel

24.00



### Pakora

Gebackene Pakora

Sautiertes Gemüse

Zweierlei Dips

24.50



### Ravioli

Trüffelravioli

Spinat

Parmesanschaum

← 19.00 → 24.50



### Flammkuchen Frühling

Frischer Spinat – Kirschtomaten

Zwiebeln – Feta Käse - Pinienkerne

26.00

### Noch Öl gefällig?

Unser Olivenöl aus Andalusien bekommen  
Sie auch zum Mitnahmepreis von CHF 4.90  
pro Flasche.

← Tapas Portion

→ Reguläre Portion

Alle Preise in CHF inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser  
Servicepersonal.

## Fisch & Krustentier

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Thunfischsteak (200g)

Einfach regional!	44.00
Weinwirtschaft	41.00
Mediterran	38.00

### Garnelen (5 Stk.)

Einfach regional!	42.00
Weinwirtschaft	39.00
Mediterran	36.00

### Forellenfilet (160g)

Einfach regional!	37.00
Weinwirtschaft	34.00
Mediterran	31.00

### Weinwirtschaft

Bandnudeln mit Blattspinat

Pinienkerne

Limettensauce

### Einfach regional!

Basmatireis

Crémiges Gurkengemüse mit Dill



### Mediterran

Marktgemüse

Tomaten – und Kräuterragout

## Wine & Dine

01. März – 30. April 2018

### Lachstartare mit Sprossensalat und Tomaten - Kräutervinaigrette

Sauvignon Blanc, Aagne

\*\*\*

### Parmesanschaumsuppe mit sautierter Jakobsmuschel

Chardonnay Barrique, Regli Weine

\*\*\*

### Tuna Steak

### auf pikantem Tomaten – Ingwer Risotto mit Kefengemüse

Schiller, Florin

\*\*\*

### Schokoladen – Parfait mit Heidelbeerkompott und Honig – Krokant

Opportun, Stamm

CHF 79,00 pro Person

Alle Preise in CHF inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser  
Servicepersonal.

## Geflügel & Fleisch

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Maispoularde (160g)

Einfach regional!	39.00
Weinwirtschaft	37.00
Mediterran	33.00

### Kaninchenroulade (160g)

mit Pommery Senf und Estragon

Einfach regional!	44.00
Weinwirtschaft	41.00
Mediterran	37.00

### Kalbsstreifen (150g)

Einfach regional!	44.00
Weinwirtschaft	43.00
Mediterran	38.00

#### Einfach regional!

Butterrösti  
Bunte Rüebl  
Champignonrahmsauce

#### Weinwirtschaft

Linguine mit Blattspinat  
Pinienkerne  
Cognacsauce

#### Mediterran

Frühlingsgemüse  
Tomaten – und Kräuterragout



Poulet: Schweiz  
Kaninchen: Schweiz  
Kalb: Schweiz

Alle Preise in CHF inklusive  
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser  
Servicepersonal.

## Burger

### Deep Blue

Thunfischsteak (200g) – Sesam Bun  
Wasabi Mayonnaise – Gurken  
Wakame Salat – Pommes frites  
35.00

### Scharfer Rindsburger

Beef Burger (200g) – Mais Bun  
Konfierte Chili Schote  
Chili Cheese Fries  
28.50

### LIVING Burger

Rindfleisch - Cheddar Käse  
Sweet & Sour Chili Zwiebeln  
Gurken Tzatziki - Pommes frites  
28.50

### Pulled Beef Burger

Brioche Bun – Cole Slaw  
Rosmarin Kartoffeln  
Dip  
27.00

### Crispy Chicken

Pouletbrust (140g) im Cornflakes – Mantel  
Brioche Bun – Ananas Chutney  
Rosa Pfeffer – Pommes frites  
26.00

### Veggie

Gemüsebratling – Mais Bun  
Gurken Tzatziki – Brie  
Pommes frites  
23.00

## Klassiker

### Caesar Salat

Lattichsalat – Grana Padano Spähne  
Speck - Pouletbrust  
18.50

### Club Sandwich

Pouletbrust - Speck– Spiegelei  
Pommes frites  
27.00

### Wiener Schnitzel

Pommes frites - Preiselbeeren  
38.00

## Süsse Verführung

### Lavacake

Schokoladenküchlein mit flüssigem  
Kern  
Vanilleglace - Aprikosenragout  
13.00

### Veganes Crumble

Kirschgrütze – Vanille -  
Apfel Mandel Crumble  
11.00



### Schweizer Käseteller

Schwarze Nüsse – Kürbis Apfel Chutney  
16.50

### Rüepli Cake

im Glas  
6.50