

Vegetarisch um die Welt

Waldpilze

Pilzrisotto
Frische Kräuter

— 16.50 / — 24.50



Kürbis – Kichererbsen Curry

Falafel Bratling – Sauerrahm
25.50



Sautierte Spinat Maultaschen

Zwiebelschmelze

Salatbouquet – Senf Vinaigrette

— 26.00

Gemüse Bagel

Grillgemüse - Tomate
Käse – Rüepli – Salat

— 24.00



Ravioli Pecorino und Feige

Baumnussbutter
Sautierte Kirschtomaten

— 17.50 / — 26.00



— 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

Zander (160g)

Einfach regional!	39.00
Weinwirtschaft	35.00
Mediterran	37.00

Saibling (160g)

Einfach regional!	39.00
Weinwirtschaft	35.00
Mediterran	37.00

Garnelen (160g)

Einfach regional!	40.00
Weinwirtschaft	36.00
Mediterran	38.00

Einfach regional!

Blauer Kartoffelstock
Riesling Sauerkraut

Weinwirtschaft



Casoulette von Weissen Bohnen
Safran – Fenchel – Mangold
Getrocknete Tomaten

Mediterran

Rosmarin Wedges
Ofengemüse
Rote Mojo Sauce

Wine & Dine

01.Juli – 31. Juli 2017

Sommerlicher Blattsalat mit Zitrusfrüchten, Avocado und Himbeerdressing

Stamm, Nr.2 Blanc de Pinot Noir

Ananas Curry Suppe mit Garnele

Stamm, Nr.6 Sauvignon Blanc

Kalbs Involantino mit Rohschinken und Taleggio, Parmesanrisotto, grillierter Paprika und kräftige Jus

Stamm, Nr.7 Pinot Noir

Hausgemachte Quarkglace mit Erdbeersalat

Stamm, Bliss Muscaris & Vignier

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 (170g)

Einfach regional!	38.00
Weinwirtschaft	36.00
Mediterran	35.00

Lammnierstück (180g)

Unter der Senfkruste

Einfach regional!	49.00
Weinwirtschaft	47.00
Mediterran	46.00

Gefülltes Kalbsmedaillon (170g)

Einfach regional!	48.00
Weinwirtschaft	46.00
Mediterran	45.00

Einfach regional!

Eidgenoss Risotto

Geschmorter Orangen Chicorée

Weinwirtschaft

Kräuter Bratkartoffeln

Bunte Rüepli

Jus

Mediterran

Sautiertes Kirschtomatengemüse

Rucola

Schalotten



Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites - Preiselbeeren 36.00

Noch Öl gefällig?

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

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Maispoularde: Frankreich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser Servicepersonal.

Vorweg & zwischen durch

Schaffhauser Rieslingsuppe

Traditionell zubereitet

← 6.50 / ← 9.50

Beef Tartare Weinwirtschaft

Pumpernickel – Trauben – Speck

← 19.00 / ← 29.00

Caesar Salat

Lattichsalat – Grana Padano Spähne

Speck - Pouletbrust 18.50

Flammkuchen Weinwirtschaft

Zwiebeln - Speck – Raclette Käse

← 11.50 / ← 23.50

Sommer in Schaffhausen

Bunter Blattsalat

Avocado – Zitrusfrüchte

12.00

Carpaccio vom Weiderind

Salatbouquet – Himbeerdressing

14.00

Curry – Ananas Suppe

mit gebratener Garnele

← 9.00 ← 11.00

Steaksandwich im Ciabatta Brot

150gr Entrecote Swiss Prime Beef

Rucola – Mojo Sauce

Balsamico Zwiebeln - Pommes

39.00

Alle Preise in CHF inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser
Servicepersonal.

Klassiker

LIVING Burger

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

Club Sandwich

Pouletbrust - Speck– Spiegelei
Pommes frites 27.00

Pulled Beef Burger

Brioche Bun – Cole Slaw
Rosmarin Kartoffeln
Dip
27.00

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

Alle Preise in CHF inklusive
Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe informiert Sie gern unser
Servicepersonal.