

## 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

### Beer & Dine

01. September – 30. September 2017

#### **Lauwarmer Salat von Randen und Ruebli mit Feta**

Houleuse von Dr. Gabs.  
Belgisches Weizen mit Orangenschalen und Koriander

\*\*\*

#### **Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben und Croutons**

Bel Air Sour von Brooklyn Brewery  
Sauerbier

\*\*\*

#### **Kaninchenroulade mit Pommerysenf und Estragon, Paprikagemüse und Tagliatelle**

Westbrook Rye  
Pale Ale mit Roggen und Brotnoten

\*\*\*

#### **Gebackene Toblerone**

Liefmans Fruitesse  
Fruchtbier

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 Rüeblli

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.