



S O M M E R L U S T

ESSEN | FEIERN | TAGEN

INDIVIDUELLE AUSWAHL

Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen
Sie können Ihr eigenes Menü aus den Speisen zusammenstellen

Die Menüs werden nur auf Vorbestellung zubereitet.
Als Berechnungsgrundlage gilt die 48h vor dem Termin angemeldete Mindestpersonenanzahl.
Nachservice auf Wunsch beim Hauptgang 7.00 CHF pro Person.

Allergien oder Unverträglichkeiten bitte 48h vorher bekannt geben.
Danach können wir keine Gewährleistung garantieren.

Wir bitten Sie, uns bei Menüänderungen schriftlich zu kontaktieren.

Sollten Sie keine passenden Speisen finden, nehmen wir uns gerne Zeit für Sie, diese zu finden.



Salate

| | |
|---|-----------|
| Sommerlust Blatt- und Kräutersalat mit kleinen Tomaten und gerösteten Kernen | CHF 12.00 |
| Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Speck, french dressing (September bis März) | CHF 16.00 |
| Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum | CHF 16.00 |
| Spargel-Erdbeer-Salat mit grünen und weissen Spargeln (April bis Juni) | CHF 17.00 |

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Burrata mit farbigen Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Belperknolle | CHF 18.50 |
| Tartare vom Rind mit Senfeis, Brotchip, Ei, Pumpernickel | CHF 24.00 |
| Vitello Tonnato mit Kapernäpfel | CHF 24.00 |
| Im Haus marinierter Schottland-Fjordlachs und Lachstartar mit kleinem Salatbouquet | CHF 24.00 |
| Rindscarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesanspänen | CHF 24.00 |

Suppen

| | |
|---|-----------|
| Schaffhauser Rieslingsuppe mit Zimtcroûtons | CHF 12.00 |
| Gazpacho Andaluz mit Rosmarincroûtons (kalte Suppe) | CHF 14.50 |
| Gurken-Dill-Suppe mit Dillnocke (kalte Suppe) | CHF 13.00 |
| Kürbis-Kokosnusssuppe mit Popcorn | CHF 14.50 |
| Spargel- Bärlauchsuppe mit Onsenei | CHF 16.00 |
| Maronissuppe mit geräucherter Entenbrust | CHF 16.00 |

Zwischengänge

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Steinpilzrisotto mit Sommertrüffel und Brunnenkresse | | CHF 27.50 |
| hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta, Scamorza | pro Stück | CHF 6.00 |
| hausgemachte Kalbsfleischravioli mit Trüffelschaum und Belperknolle | pro Stück | CHF 7.50 |
| Gemischter Spargel mit Sauce Hollandaise und Rauchlanschinken (April-Juni) | | CHF 26.00 |
| Hechtfilet auf schwarzem Reis mit Safrangemüse und Tomatenschaum | | CHF 31.00 |

Fisch Hauptgang

| | | |
|--|--|-----------|
| Gebratenes Eglifilet Müllerin Art , Mandelbutter auf Blattspinat und Schlosskartoffeln | | CHF 39.00 |
| Grillierte Lachstranche an Zitronenhollandaise, grüner Spargel (April-Juni)Frühlingskartoffeln | | CHF 42.00 |
| Seeteufel im Speckmantel auf Steinpilzrisotto, Trüffelluft und fruchtiger Peperonata | | CHF 48.00 |
| Wolfsbarschfilet mit gebratenen Jakobsmuscheln | | CHF 52.00 |
| auf schwarzem Nerone- Reis, Vanilletomaten und weissen Tomatenschaum | | |

Fleisch Hauptgang

| | | |
|---|--|-----------|
| Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, knusprige Kartoffelrösti und Saisongemüse | | CHF 42.00 |
| Schweizer Rindsfilet gratiniert mit „Café de Paris“, Blauburgunderjus, Sommerlustfries, Saisongemüse | | CHF 55.00 |
| „Osso buco“ zart geschmorte Kalbshaxe mit kräftigem Barolojus, cremigen Safran-Risotto und lauwarmer Tomaten-Cashewnuss Salat | | CHF 45.00 |
| Hacktätschli aus Edelstücken von Rind und Kalb mit Merlot-Senfsauce, kleine Rübli und feines Karoffelpüree | | CHF 38.00 |
| Maispoulardenbrust im Salbei-Rohschinkenmantel Limettensauce, Safranrisotto, Cherrytomaten | | CHF 38.00 |
| Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola, geschmorte Tomaten, Chimichuri-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Parmesan | | CHF 55.00 |
| Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken, weisse Spargel (April-Juni) junge Frühjahrskartoffeln und Sauce Hollandaise | | CHF 58.00 |
| Rindsfilet im Tramezzino-Brotmantel mit Vacherarin-Birnenrisotto und kleinem Gemüse | | CHF 58.00 |
| Rehrücken am Stück gebraten | | CHF 48.00 |
| Haselnussspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kräftiger Wildjus Im Olivenöl marinierter Rücken vom neuseeländischen Lamm mit Oliven-Krokantkruste, Kartoffelbaumkuchen und grüne Speckbohnen | | CHF 46.00 |



Dessert

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Zweierlei vom Thurgauer Apfel | | CHF 16.00 |
| Gebackener Apfelstrudel mit Vanilleespuma und Bratapfelglace | | |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis | | CHF 14.50 |
| Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Saisonfrüchten | | CHF 15.50 |
| Crema Catalana mit marinierten Erdbeeren | | CHF 14.50 |
| Geeiste Erdbeersuppe mit Joghurtglace | | CHF 13.00 |
| Panna Cotta mit Beerencoulis | | CHF 12.00 |
| Ananas-Carpaccio mit Basilikumsorbet | | CHF 14.00 |
| Schokoladenzigarre mit Kumquats und Vanilleglace | | CHF 15.00 |
| hausgemachte Pralinen | pro Stück | CHF 3.50 |
| Hart- und Weichkäse, Feigensenf, Frucht-Nuss-Brot | | CHF 16.00 |
| | | |
| Dessertbuffet | | CHF 25.00 |
| kombiniert mit Käsebuffet | | CHF 32.00 |