



S O M M E R L U S T

Mit grosser Sorgfalt wählen wir unsere Produkte aus. Wenn immer möglich, beziehen wir die Waren von regionalen Produzenten und Bio-Betrieben.  
Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie allergisch auf bestimmte Nahrungsmittel reagieren.

#### **WIR AKZEPTIEREN**

Maestro / Postcard / Visa / Mastercard / Amex / CHF / Euro (nur Noten)

---

Keine Rechnungen für Privatpersonen

---

Die Preise sind in CHF, inkl. 8% MWST.

---

#### **FLEISCHDEKLARATION**

Reh, Rind, Kalb: Schweiz

---

Huhn: Frankreich

---

Fisch: Schweiz, Estland

---



S O M M E R L U S T

## HERBST MENU

Consommé Double vom Wild, Pistaziennocken, Sherry

---

Rehterrine, Wildschweinschinken, Rehleber, Sauce Cumberland, Kürbisespuma

---

Rehschnitzel, Blauburgunder-Jus, Rotkraut, Kartoffel-Kürbispüree, glasierte Maronen

---

Dessert oder Käse nach Wahl

---

- Vorspeise: 14.–
- 2. Vorspeise 26.–
- Hauptgang 41.–
- Dessert oder Käse nach Wahl

---

### REHRÜCKEN IN ZWEI GÄNGEN

(ab 2 Personen)

1. Gang mit Rotkraut, Eierspätzli
  2. Gang mit Rosenkohl, Speck, Kartoffel-Kürbispüree
- 

**HERBST-  
SPEZIAL**

CHF 58.–  
pro Person



S O M M E R L U S T

## VORSPEISEN

Schweizer Franken

Jakobsmuscheln, Blumenkohlcrème, Curryöl	19.00
Kürbissuppe mit Curry und Kokos	14.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne	13.00
Nüsslisalat, Speck, Croûtons, Ei, Kartoffeldressing	17.00

## HAUPTGANG

### FLEISCH

Schweizer Rinderfilet, Café de Paris, Peperonata, Sommerlustfries	55.00
auf Wunsch mit Markbein	+5.00
Perlhuhnbrust, Zitronenrisotto, Koriander, Pak Choi Roulade, Papaya	38.00
Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat	41.00

### FISCH

Bündner Lachsforellenfilet, Apfel-Randenbeet, Risotto, Rieslingschaum	44.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	41.00

### VEGETARISCH

hausgemachte Kürbisravioli, Spinat, Pinienkerne, Kürbiskernöl	25.00/33.00
---	-------------



S O M M E R L U S T

## DESSERT / KÄSE

Crème Brûlée, Tonkabohne, hausgemachtes Pflaumensorbet	15.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	15.00
Vermicelles, Meringues, Rahm	15.00
Weisses Schokoladenmousse, Mohn, Schokoladencrumble, Orange	15.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	16.00
Dessertwein, Aagne Oro Dolce 2014 AOC Schaffhausen, 0.5 dl	10.00