



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.

UNSERE EVENTS 2018

Sichern Sie sich jetzt schon Ihren Platz.

<u>Mittwoch, 14. Februar</u>	Spezielles Menu zum Valentinstag
<u>Sonntag, 1. April</u>	Oster-Menu
<u>Montag, 2. April</u>	Oster-Brunch
<u>1. Mai bis 31. Mai</u>	Gourmet-Festival des Schaffhauser Blauburgunderlandes
<u>Sonntag, 13. Mai</u>	Muttertags-Menu
<u>Samstag, 16. Juni</u>	Smoke & Wine 2018
<u>Ab 1. November</u>	Winterzauber in der Sommerlust
<u>Montag/Dienstag, 24. & 25. Dezember</u>	Weihnachtsmenü
<u>Mittwoch, 26. Dezember</u>	Weihnachtsbrunch

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Irland, Schweiz

Lamm: Australien

Fisch: Schweiz, Norwegen, Estland

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7% MWST.



S O M M E R L U S T

WINTER MENU

Zweifarbige Randensuppe

Gänseleberterriner, Praline, Feigenconfit, Briochetoast

Lammrücken, Kräuterkruste, gebackener Kürbis, Randen, Blaubugunderjus, Maispolenta

Lauwarme Topfen-Mohnknödel, Rotwein-Zimt-Zwetschgen

- Erste Vorspeise: 14.–
- Zweite Vorspeise 25.–
- Hauptgang 48.–
- Dessert 15.–
- Menü komplett (4 Gänge) 95.–

CHATEAUBRIAND VOM IRISCHEM RINDERFILET

(ab 2 Personen)

1. Gang am Tisch tranchiert. Sauce Bernaise, Sommerlust-Fries, frischer Spinat
2. Gang aus der Küche. Blauburgunderjus, Maispolenta, Kürbis

59.– pro Person

**FUTTERN
WIE BEI
MUTTERN**

CHF 39.–
pro Person

JEDEN SONNTAG FEIERN WIR MUTTERTAG

(ab 2 Personen)

Sonntagsbraten mit hausgemachten Kartoffelstock
und feiner Gemüseplatte.



S O M M E R L U S T

VORSPEISEN

Schweizer Franken

Jakobsmuscheln, Blumenkohlcrème, Curryöl	22.00
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	18.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Rinderfilet, Café de Paris, Peperonata, Sommerlustfries	56.00
auf Wunsch mit Markbein	+5.00
Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat	42.00
Ossobucco von Kalb, Schmorgemüse, Kartoffelstock	39.00

FISCH

Winterkabeljau, Safranschaum, Erbse, Champagner-Kraut	44.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Black Tiger Riesen-Crevetten, Kräuterrisotto, Knoblauchbrot	39.00

VEGETARISCH

hausgemachte Kürbisravioli, Spinat, Pinienkerne, Kürbiskernöl	26.00/34.00
---	-------------



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Crème Brûlée, Tonkabohne, hausgemachtes Schokoladensorbet	15.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	15.00
Hausgemachte Kuchen (bitte fragen Sie den Service)	6.50
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	16.00
Dessertwein, Aagne Oro Dolce 2014 AOC Schaffhausen, 0.5 dl	10.00