



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.

Karfreitag, 30. März bis

Ostermontag, 2. April

Oster-Menu

1. Mai bis 31. Mai

Gourmet-Festival des Schaffhauser Blauburgunderlandes

Sonntag, 13. Mai

Muttertags-Menu

Samstag, 16. Juni

Smoke & Wine 2018

Ab 1. November

Winterzauber in der Sommerlust

Montag/Dienstag, 24. & 25. Dezember

Weihnachtsmenü

Mittwoch, 26. Dezember

Weihnachtsbrunch

FLEISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Australien, Schweiz

Ente: Frankreich

Pata Negra: Spanien

Fisch: Norwegen, Estland, Frankreich

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



S O M M E R L U S T

SPARGEL MENU

Lachs-Ceviche auf Spargelsalat

Weisser und Grüner Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Nierstück vom Pata Negra mit Spargel-Vanille-Quinoa

Erdbeer-Panna-Cotta

- Erste Vorspeise 18.–
- Zweite Vorspeise 25.– (als Hauptgang: 35.–)
- Hauptgang 49.–
- Dessert 13.–
- Menü komplett (4 Gänge) 95.–

CHATEAUBRIAND VOM ANGUS-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

Geräucherte Forelle vom Kundelfingerhof auf Linsensalat	22.00
Karotten-Orangen-Suppe mit Kerbel	14.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	25.00/33.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne	13.00
Hausgemachte Gänseleberterrine, Praliné, Spargelconfit, Brioche-Toast	25.00

HAUPTGANG

FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet, Café de Paris, Vanille-Karotten, Sommerlustfries auf Wunsch mit Markbein	57.00 +5.00
Frische Kalbsleberli mit Kartoffelrösti	39.00
Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel- Gurken-Salat	42.00

FISCH

Filet vom Wolfsbarsch auf roter Zwiebelconfiture, Frühlingsgemüse-Cous Cous	45.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Black Tiger Riesen-Crevetten, hausgemachte Tagliarini, Bärlauchpesto	39.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Spargel-Bärlauch-Ravioli auf Spargelragout	27.00/35.00
---	-------------



S O M M E R L U S T

DESSERT / KÄSE

Cremeschnitte Sommerlust	15.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	15.00
Rhabarber «Schwarzwälder» im Glas	12.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	16.00
Dessertwein, Aagne Oro Dolce 2014 AOC Schaffhausen, 0.5 dl	10.00