



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>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. &amp; 25. Dezember</u>	Weihnachtsmenü
<u>Mittwoch, 26. Dezember</u>	Weihnachtsbrunch

## FLEISCHDEKLARATION

Rind, Kalb: Australien, Schweiz

---

Ente: Frankreich

---

Pata Negra: Spanien

---

Fisch: Norwegen, Estland, Frankreich

---

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



SOMMERLUST

## GOURMET MENU

### **Ceviche vom Zander**

Wildkräuter, Avocado

*Pinot Gris 2016, Hedinger Weingut & Kellerei, Wilchingen*

---

### **Kartoffel-Espuma**

Stunden-Ei, frischer Trüffel

*Himmelriich (Chardonnay, Sauvignon Blanc) 2016,  
Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen*

---

### **Black-Angus-Rinderfilet im Tramezzinimantel**

Bündel von Frühlingsgemüse, Süsskartoffel, Blauburgunderjus

*Merlot Sélection 2015, GUS Weinkellerei Schaffhausen*

---

### **Valrhona-Schokoladenmousse**

3x Himbeere oder Käsevariation

*Irma la Douce (lieblicher Weisswein, Riesling-Silvaner) 2016,  
Aagne Familie Gysel, Hallau*

---

Menu inkl. Wein: CHF 105.–

Menu ohne Wein: CHF 90.–



S O M M E R L U S T

## VORSPEISEN

Schweizer Franken

Geräucherte Forelle vom Kundelfingerhof auf Linsensalat	25.00
Karotten-Orangen-Suppe mit Kerbel	15.00
Rindstatar, Senfglace, Kapern, Gurke, Ei, Brioche	26.00/35.00
Knuspersalat «Sommerlust», Croûtons, kandierte Nüsse, Birne	13.50
Hausgemachte Gänseleberterrine, Praliné, Spargelconfit, Brioche-Toast	29.00

## HAUPTGANG

### FLEISCH

Black-Angus-Rinderfilet, Café de Paris, Vanille-Karotten, Sommerlustfries	58.00
auf Wunsch mit Markbein	+5.00
Frische Kalbsleberli mit Kartoffelrösti	42.00
Wienerschnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel- Gurken-Salat	44.00

### FISCH

Filet vom Wolfsbarsch auf roter Zwiebelconfiture, Frühlingsgemüse-Cous Cous	49.00
Eglifilet «Sommerlust», Spinat, Petersilienkartoffeln, Bröselbutter	42.00
Black Tiger Riesen-Crevetten, hausgemachte Tagliarini, Bärlauchpesto	44.00

### VEGETARISCH

Hausgemachte Spargel-Bärlauch-Ravioli auf Spargelragout	29.00/37.00
---	-------------



S O M M E R L U S T

## DESSERT / KÄSE

Cremeschnitte Sommerlust	16.00
Schokoladen-Zigarre, Whisky, Vanille-Glace, Kumquats	16.00
Rhabarber «Schwarzwälder» im Glas	14.00
Käsevariation, Früchtebrot, Hart- und Weichkäse, Feigensenf	18.00
Dessertwein, Aagne Oro Dolce 2014 AOC Schaffhausen, 0.5 dl	10.00