



S O M M E R L U S T

NOT BUSINESS AS USUAL!

Von Dienstag bis Freitag servieren wir Ihnen gerne unseren Lunch.

Selbstverständlich steht Ihnen auch unsere À-la-Carte-Auswahl zur Verfügung.

Zweierlei Spargel, Portwein, Schnittlauch, Rohschinken

oder

Sommerlustsalat an Apfel-Baumnuß-Vinaigrette

Rindsfilet Stroganoff, Garniture, Süsskartoffelpurée

oder

Sashimi vom Tuna

oder

Rotes Curry, Kartoffel, Kichererbse, rote Zwiebel, Kokosnuß

Rhabarber, Sauerampfer, Minze, Joghurt

- 2 Gänge Fleisch/Fisch: 48.00, vegetarisch: 38.00
- 3 Gänge Fleisch/Fisch: 58.00, vegetarisch: 48.00

SONNE IM WEINGLAS. UNSERE EMPFEHLUNGEN:

Weiss 1 dl 7,5 dl

Mesablanc 2019 (Bio/Biodynamie) 9.50 65.00

Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Weingut 8247/ Besson Strasser AOC Uhwiesen

Ein moderner Weisswein mit einer frischen Säure und sehr ausgewogene Fruchtnote. Das aussergewöhnliche Cuvée von Müller-Thurgau und Gewürztraminer ergibt ein Wein der richtig Spass macht zum Geniessen. Ideal als Apéro aber auch als Essensbegleiter.

Rosé 1 dl 7,5 dl

Mesarosé 2020 (Bio/Biodynamie) 9.50 65.00

Cabernet Jura, Guido Lenz, AOC Thurgau

La Vie en Rose; Warum nicht das Gefühl aus Südfrankreich nach Schaffhausen holen? Zumindest für den Moment in der Villa Sommerlust. Ein grossartiger Rosé, der unglaublich rund und fein ist. Ein perfekter Tischpartner für die Sommermonate zu allen Gerichten.

Rot 1 dl 7,5 dl

Mesarone 2018 (Bio/Biodynamie) 11.00 69.00

Baco Noir, Guido Lenz, AOC Uesslingen

Der Wein zeigt ein dunkles, leuchtendes Rubinrot. Elegante, leicht rauchige Note von Kaffee, Sternanis und Dörrobst. Ein Wein mit grosser Tiefe, starkem Körper und langem Nachhall. Ein aussergewöhnlicher Wein der handwerklichen Winzer-Tradition.
