



Leidmahl

Leidmahl

«Das kostbarste Vermächtnis eines Menschen ist die Spur die seine Liebe in unseren Herzen zurückgelassen hat.»

Vinzenz Erath

Liebe Gäste des Restaurants Schönbühl

Das Leidmahl ist ein festes Ritual, um sich im engeren Kreis von einem geliebten Menschen nach seiner Beisetzung zu verabschieden. Ihm zu Ehren soll nochmals würdevoll, stattlich und in höchster Qualität gespiesen und getrunken werden.

Das Restaurant Schönbühl bietet Ihnen dafür einen angemessenen Rahmen.

Je nach Wetter und Gefühlslage können Sie das Leidmahl im Restaurant oder auf unserer grossen Terrasse im Freien durchführen.

Leidmahle sind schwierige und herzbewegende Anlässe. Wir unterstützen Sie gerne und helfen Ihnen mit der Menüauswahl und weiteren Planung.

Insbesondere ist es schwierig, die Personenzahl an diesem Tag einzuschätzen. Aus diesem Grund haben wir spezielle Menüs kreiert, bei welchen wir flexibel sind.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine große Auswahl an Gerichten für Ihr Leidmahl.

Ihre Lieblingspeise ist nicht aufgeführt? Sie wünschen etwas anderes? Wir sind jederzeit in der Lage auf individuelle Wünsche einzugehen und unser Angebot für Sie zu erweitern.

Sonderwünsche zu Allergien, Schonkost und Diäten sind für uns kein Fremdwort: fragen Sie uns nach unseren Möglichkeiten. Unser Team berät Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Menus.

Auf bald im Restaurant Schönbühl.



Menüauswahl für Ihr Leidmahl

VORSPEISEN

Gemischter Salat	9.50
Blattsalat an Hausdressing	7.50
Bündner Gerstensuppe	9.50
Schaffhauser Riesling Suppe mit Schlagrahmhaube & Trauben	9.50

HAUPTGÄNGE

Fleischplättli (Trockenfleisch/Aufschnitt/Käse/Ei/ Tomate/Essiggemüse)	29.00
Aufschnitt-Teller (Aufschnitt/Käse/Ei/Tomate/Essiggemüse) mit verschiedenen Antipasti	26.80 +4.70
Heisser Beinschinken oder Fleischkäse mit Kartoffelsalat	21.50
Hackbraten, Pilzrahmsauce, Kartoffelstock, Karotten	27.80
Fitnesssteller mit Egli-Knusperli oder Maispoularde-Brust	27.80



Alle Preise verstehen sich pro Person, in CHF und inkl. MwSt.
Gerne beraten wir Gäste mit Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten individuell.

MINERALWASSER | TAFELWASSER | SÜSSGETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

Arkina Rhäzünser	20cl	2.80
Arkina Rhäzünser	30cl	3.60
Arkina Rhäzünser	50cl	4.90
Arkina Rhäzünser	100cl	8.50

Tafelwasser à discretion (Kostenlos zu süssen und alkoholischen Getränken)		2.10
---	--	------

Coca Cola Elmer Citro Lipton Ice Tea Möhl Shorley	20cl	3.40
Coca Cola Elmer Citro Lipton Ice Tea Möhl Shorley	30cl	4.00
Coca Cola Elmer Citro Lipton Ice Tea Möhl Shorley	50cl	5.50

FLASCHEN

Coca Cola zero	33cl	4.80
Fanta	33cl	4.80
Rivella rot	33cl	4.80
Rivella blau	33cl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.80
Schweppes Tonic	20cl	4.80
Red Bull	25cl	4.80

SÄFTE

Michel Body Guard	20cl	5.10
Michel Orange	20cl	5.10
Michel Tomate	20cl	5.10
Traubensaft	20cl	5.10

BIER

Falkenbier alkoholfrei Flasche	33cl	4.80
Edelfalkenbier Bügelflasche	33cl	4.80
Falkenbier Lager hell Flasche	50cl	5.80
Quöllfrisch Panaché Flasche	33cl	4.80

APERITIF

Campari	23.0%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Martini bianco	15.0%	4cl	6.50
Orangensaft Mineral als Zusatz		10cl	1.10
Crodino alkoholfrei		20cl	5.30
Gespritzter Weisswein		20cl	8.50
Aperol-Spritz Crodino-Spritz		20cl	11.00
Prosecco Tröpfel (alkoholfrei)		20cl	8.50





WEINKARTE

10cl

OFFENWEINE WEISSWEIN

CW AOC Schaffhausen

6.70

Schaffhauser Rhywy

4.40

Wochenwein im Offenausschank

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

OFFENWEIN ROSÉ

Dörflinger Rosé

4.40

OFFENWEINE ROTWEINE

Schönbühler «Huuswy»

6.70

Schaffhauser Rhywy

4.40

Wochenwein im Offenausschank

Fragen Sie unsere Mitarbeiter



SCHWEIZ I WEISSWEIN 75cl

Pinot Gris I WEINSTAMM (SH) 48.00
Apero I Fisch I asiatische Gerichte

Müller-Thurgau I WEINSTAMM (SH) 43.00
Apero I Fisch I leichte Gerichte

Sauvignon blanc « Wunderstaa » (SH) 48.00
Apero I helles Fleisch I Spargel I leichte Gerichte

CW I GVS (SH) 40.00
Apero I Fisch I leichte Gerichte

Krü I 8247 Weinbau AG (ZH) 47.00
Apero I leichte Vorspeisen

Petite Arvine I Dubuis & Rudaz (VS) 52.00
Spargel I Käse

Dézaley Marsens de la Tour I Frères Dubois (VD) 54.00
Süsswasserfisch I Geflügel I Käse

DEUTSCHLAND I WEISSWEIN 75cl

Scheurebe I Metzger 43.00
Apero I Fisch I Geflügel

ITALIEN I WEISSWEIN 75cl

Chardonnay Crevoglio I Carlo Galliano 41.00
Apero I Fisch I kalte Vorspeisen

FRANKREICH I WEISSWEIN 75cl

Château d'Agles les Bonnes blanc I Château d'Agel 40.00
Apero I Spargel I Pasta

SCHWEIZ I SCHAUMWEIN 75cl

Perlwein Muscaris I Leibacher 45.00

ITALIEN I PROSECCO 75cl

Prosecco TERRE DI RAI – Extra dry I Ca'di Rajo I DOC 41.00



SCHWEIZ I ROTWEIN 50cl 75cl

Cabernet-Merlot I WEINSTAMM (SH) Grilladen I Lamm I Rind I Pasta I Polenta I Hartkäse		55.00
Pinot Noir Spätlese «Aagne» I Familie Gysel (SH) Braten I Wild- und Lamm I Käse		52.00
Schönbühler Huuswy I GVS (SH) Weinkellerei GVS		40.00
Cuvée HWG I Walter Gysel (SH) Grilladen I Rind I Lamm I Käse		54.00
Pinot Noir Selvenen Malans I Von Salis (GR) Rindfleisch I Pasta		54.00
SUD SUD SUD I Enrico Trapletti (TI) Osso Bucco I Rind I Federwild I Geflügel		62.00
Dichterwii rot I Rötiberg Kellerei (SH) Kalb I Wild I Geflügel	25.00	

FRANKREICH I ROTWEIN 75cl

Les Arcades I Les Vignerons du Sommiérois Grilladen I Wild I Ziegenkäse I Risotto		41.00
--	--	-------

ITALIEN I ROTWEIN 75cl

San Carro I Ciù Ciù IGT I Paolo Conterno		43.00
---	--	-------

SPANIEN I ROTWEIN 75cl

Pasas I Gimenez & Tofterup Grilladen I Geflügel I Gemüse		38.00
---	--	-------



KAFFEE | TEE

Kaffee Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.70
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	4.90
Kaffee Baileys	7.90
Kaffee Calvados	7.90
Kaffee Schümli-Pflümli	7.90
Kaffee Fertig	7.90
Kaffee «Schönbühl»	9.00
Heisse Milch	3.60
Heisse Schokolade	4.40
Heisse Ovomaltine	4.40
Sirocco Tee	4.40
Verbena Piz Palù Ginger Lemon Camomile Orange	
Red Kiss Japanese Sencha Ceylon Sunrise Moroccan Mint	
Gentle Blue Earl Grey Rooibos Golden Assam Green Tropic	

SPIRITUOSEN | LIKÖR | WHISKY

Obstbranntwein	2cl	37.5%	3.70
Kirsch «Distillerie Zimmerli»	2cl	40.0%	5.80
Williams «Distillerie Zimmerli»	2cl	40.0%	5.80
Aagne Diwii «Schaffhauser Grappa»	2cl	40.0%	8.90
Grappa Amarone «Borgo Antico San Vitale»	2cl	41.0%	8.90
Remy Martin	2cl	40.0%	7.40
Fernet Branca	2cl	40.0%	5.80
Vieille Prune «Distillerie Zimmerli»	2cl	41.0%	5.80
Marc Schaffhausen	2cl	42.0%	5.80
Baileys	4cl	17.0%	7.40
Amaretto	4cl	28.0%	7.40
Lagavulin 16 Years «Isle of Isley»	2cl	43.0%	10.00

ANREISE

Anreise mit dem Auto

Um mit dem Auto ins Restaurant Schönbühl zu gelangen, geben Sie bitte folgende Koordinaten in Ihr Navigationssystem ein.

Ungarbühlstrasse 2, 8200 Schaffhausen

Parkmöglichkeiten

Beim Restaurant Schönbühl steht Ihnen eine begrenzte Anzahl an Parkplätzen (Tiefgarage) zur freien Verfügung.

Weitere Parkplätze (weisse Zone) sind in unmittelbarer Umgebung und nur wenige Gehminuten vom Restaurant Schönbühl entfernt zu finden.

Anreise mit dem Zug | Bus

Das Restaurant Schönbühl ist vom Bahnhof Schaffhausen mit dem Bus gut erreichbar. Sowohl mit dem Bus Nr.1 Richtung Waldfriedhof (ab Kante C) als auch mit dem Bus Nr. 5 Richtung Schlossweiher (ab Kante C) gelangen Sie zu unserem Restaurant.

Variante Bus Nr.1 Richtung Waldfriedhof (ab Kante C):

Steigen Sie bei der Haltestelle Kronenhalde aus. Danach laufen Sie ein paar Meter zurück und gehen dann die Querstrasse hoch. Wenn Sie oben ankommen, befindet sich das Restaurant Schönbühl direkt vor Ihnen.

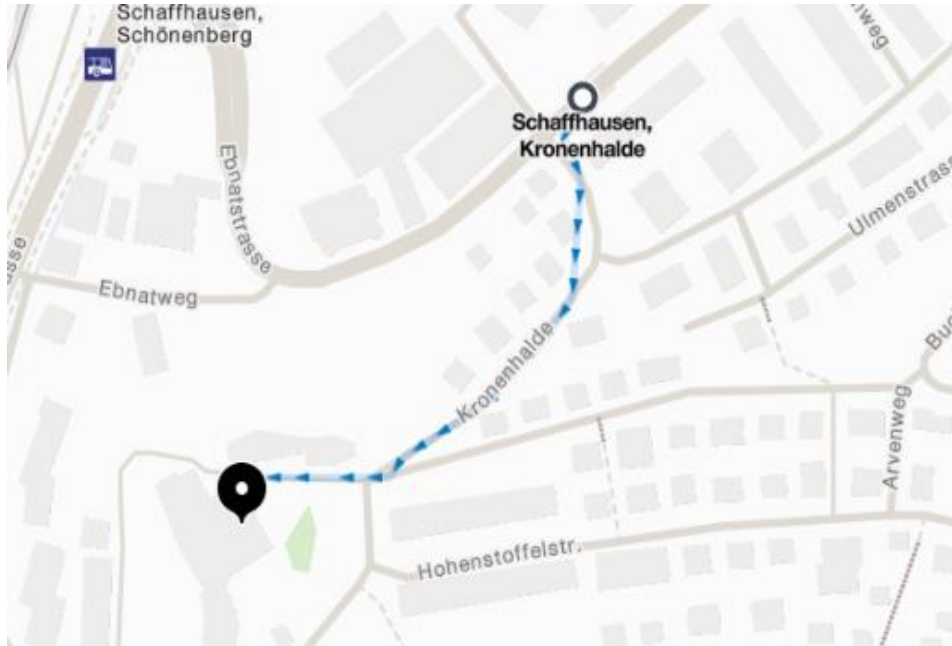
Variante Bus Nr.5 Richtung Schlossweiher (ab Kante C):

Steigen Sie bei der Haltestelle Schönenberg aus. Danach laufen Sie ein paar Meter zurück und gehen dann den steilen Weg hinauf, bis die letzte Kurve geschafft ist. Auf der rechten Seite befindet sich das Restaurant Schönbühl.





BUS NR. 1



BUS NR. 5

