

Zum Starten

Marinierter Lachs & Bärlauch <small>D/G</small>	14
Rohmarinierter Lachs Joghurt Bärlauch Öl Süss-saure Gurke	
Spargel-Caesar Salat <small>D/A/G/J</small>	12
Grüner Spargel Lattich Parmesan Croûtons Speck Caesardressing	
Gemischter Salat <small>A/C/G/H/I/J/K</small>	10
Gemüsesalate Blattsalate Kernen	
Bunter Blattsalat <small>A/C/G/H/J</small>	8
Nüsse Kernen Dressing nach Wahl	

Suppen

Weisse Spargelcrèmesuppe <small>A/G/L</small>	10
Schlagrahm Schnittlauch	
Frühlingszwiebel-Kokossuppe <small>A/D/G/K</small>	10
Kokosmilch Frühlingszwiebeln	
Tagessuppe	6
Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter, über das aktuelle Angebot	

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



Frühlingsgerichte

Gegrilltes Kalbspaillard mit Spargel E/G/I/K 34

Grüner Spargel | Cherrytomaten | Büffelmozzarella | Zwiebeljus | Pommes frites

Geschmortes Rindsbäggli A/E/G/I/L 32

Waldpilze | Spargeln | Bärlauchspätzli

Hausgemachte Bauernbratwurst E/G/I/L 26

Grobe Schweinsbratwurst | Süsskartoffelpürée | Jus | Pfefferminzerbsen

Klassiker

Kalbsleberli E/G/I/L 32

Zwiebelsauce | Salbei | Butterrösti

Wiener Schnitzel A/C/E/G/C/L 32

Paniertes Kalbsschnitzel | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone | Superfries

Rotes Thaicurry mit Poulet A/D/K/F/E 28

Thaigemüse | Papadam | Koriander | Duftreis

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



Vegetarisch

Weisser Spargel mit Hollandaise E/G/L 30

Pochierter weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Rosmarinkartoffeln

zusätzlicher Rohschinken-Teller +8

Dreierlei Rüebli A/D/E/G/I/L 26

3 verschiedene Karotten | Orientalische Linsen | Kerbelsauce | Knusper

Spargel-Triangoli A/C/E/G/I/L 25

Weissweinsauce | Grüne Spargeln

Fisch

Gambas al ajillo A/B/C/E/I/L 35

Black Tiger Garnelen | Tagliatelle | Kräuter | Knoblauch | Cherrytomaten

Egliknusperli A/C/D/E/G/I/L 30

Mayonnaise | Salzkartoffeln | Blattspinat

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



Für unsere Kinder bis 12 Jahre

Kleiner Kindersalat <small>A/C/E/G/I/J/L</small> Blattsalat mit Rüeblü und Tomaten	5
Hörnli mit Gehacktem <small>A/C/E/G/I/J/L</small> und Apfelmus	12
Chicken Nuggets <small>A/C/E/G/I</small> mit Pommes frites	12
Fischknusperli <small>A/C/D/E/G/I/L</small> mit Pommes frites	12

Deklaration:

Fleisch:	Schweiz
Fisch:	Schweiz / Deutschland
Wild:	Schweiz / Deutschland
Geflügel:	Schweiz

Allergen-Deklaration:

A mit glutenhaltigem Getreide	H mit Schalenfrüchten
B mit Krebstieren	I mit Sellerie
C mit Eiern	J mit Senf
D mit Fischen	K mit Sesamsamen
E mit Erdnüssen	L mit Schwefeldioxid & Sulfiten
F mit Sojabohnen	M mit Lupinen
G mit Milch	N mit Weichtieren

Alle Allergene beziehen sich auch auf daraus hergestellte Produkte.

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



GETRÄNKEKARTE

Bier

	30cl	50cl
Falkenbier alkoholfrei Flasche	CHF 4.80	
Edelfalkenbier Bügelflasche	CHF 4.80	
Falkenbier Lager hell Flasche		CHF 5.80
Quöllfrisch Panaché Flasche	CHF 4.80	

Aperitif

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

Offenweine

Weiss

Munötler Pinot Gris GVS Schaffhausen	10cl	CHF	6.70
Schaffhauser Rhywy	10cl	CHF	4.40

Wochenweine im Offenausschank
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Rosé

Dörflinger Rosé	10cl	CHF	4.40
-----------------	------	-----	------

Rot

Munötler Blauburgunder GVS Schaffhausen	10cl	CHF	6.70
Schaffhauser Rhywy	10cl	CHF	4.40

Wochenweine im Offenausschank
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

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



KAFFEE | TEE | SCHOKOLADE

Kaffee

Kaffee	CHF 4.40
Espresso	CHF 4.40
Doppelter Espresso	CHF 6.70
Cappuccino	CHF 4.90
Latte Macchiato	CHF 4.90
Kaffee Baileys	CHF 7.90
Kaffee Calvados	CHF 7.90
Kaffee Schümli-Pflümli	CHF 7.90
Kaffee Fertig	CHF 7.90
Kaffee Schönbühl	CHF 9.00
Heisse Milch	CHF 3.60
Heisse Schokolade	CHF 4.40
Heisse Ovomaltine	CHF 4.40

Tee

Erlsene Auswahl an Sirocco-Tee	CHF 4.40
--------------------------------	----------

Verveine | Piz Palü | Ginger Lemon |
Camomille Orange | Red Kiss |
Japanese Sencha | Ceylon Sunrise | Marrocan
Menthe | Gentle Blue Earl Grey | Rooibos |
Golden Assam | Green Tropic

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



GETRÄNKEKARTE

Mineralwasser Tafelwasser	20cl	30cl	50cl	100cl
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	CHF 2.80	CHF 3.60	CHF 4.90	CHF 8.50
Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure	CHF 2.80	CHF 3.60	CHF 4.90	CHF 8.50
Tafelwasser à discretion pro Person (Kostenlos zu süss- und alkoholischen Getränken)				CHF 2.10
Süssgetränke Offenausschank	20cl	30cl	50cl	
Coca Cola	CHF 3.40	CHF 4.00	CHF 5.50	
Lipton Ice Tea	CHF 3.40	CHF 4.00	CHF 5.50	
Möhl Shorley	CHF 3.40	CHF 4.00	CHF 5.50	
Süssgetränke Flasche				
Coca Cola zero		CHF 4.80		
Fanta		CHF 4.80		
Rivella rot		CHF 4.80		
Rivella blau		CHF 4.80		
Elmer Citro		CHF 4.80		
Schweppes Bitter Lemon/ Tonic	CHF 4.80			
Möhl alkoholfrei			CHF 5.20	
Red Bull	CHF 4.80			
Säfte				
Michel Body Guard	CHF 5.10			
Michel Orange	CHF 5.10			
Michel Tomate	CHF 5.10			
Traubensaft	CHF 5.10			

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



WEINKARTE

ROTWEIN

75cl

SCHWEIZ

Munötler Blauburgunder I GVS (SH) CHF 40.00
Kalte Platte I Rind I Pasta

Schönbühler Huuswy I GVS (SH) CHF 42.00
Rind I Grilladen I Lamm

Cabernet Dorsa I Leibacher Wein (SH) CHF 43.00
Rindfleisch I Pasta

Cuvée E & E I Leibacher Wein (SH) CHF 49.00
Braten I Wildgerichte

Pinot Noir Spätlese "Aagne" I Familie Gysel (SH) CHF 52.00
Braten I Wild- und Lamm I Käse

Cuvée HWG I Walter Gysel (SH) CHF 54.00
Grilladen I Rind I Lamm I Käse

Cabernet-Merlot I WEINSTAMM (SH) CHF 55.00
Grilladen I Lamm I Rind I Pasta I Polenta I Hartkäse

FRANKREICH

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

ITALIEN

San Carro I Ciù Ciù CHF 43.00
IGT I Paolo Conterno

Primitivo del Salento I Tenuta Rubino CHF 45.00
Wild I Thunfisch I Pasta

PORTUGAL

Espirito I Lagoalva CHF 38.00
Grillierter Lachs I picante Wurst I Chorizo

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



SPIRITUOSEN

Digestif

Obstbranntwein	37.5 %	2cl	CHF	3.70
Kirsch « Distillerie Zimmerli »	40.0 %	2cl	CHF	5.80
Williams « Distillerie Zimmerli »	40.0 %	2cl	CHF	5.80
Aagne Diwii « Schaffhauser Grappa »	40.0 %	2cl	CHF	8.90
Grappa Amarone « Borgo Antico San Vitale »	41.0 %	2cl	CHF	8.90
Remy Martin	40.0 %	2cl	CHF	7.40
Fernet Branca	40.0 %	2cl	CHF	5.80
Vieille Prune « Distillerie Zimmerli»	41.0 %	2cl	CHF	5.80
Marc Schaffhausen	42.0 %	2cl	CHF	5.80

Likör

Baileys	17.0 %	4cl	CHF	7.40
Amaretto	28.0 %	4cl	CHF	7.40

Whisky

Lagavulin 16 Years Isle of Isley	43.0 %	2cl	CHF	10.00
----------------------------------	--------	-----	-----	-------

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



WEINKARTE

WEISSWEIN

75cl

SCHWEIZ

Munötler Pinot Gris I GVS (SH) Süswasserfisch I Geflügel I Käse	CHF 40.00
CW I GVS (SH) Apero I Fisch I leichte Gerichte	CHF 42.00
Blanc de Noir I Leibacher Wein (SH) Apero I Geflügel I leichte Speisen	CHF 42.00
Müller-Thurgau I WEINSTAMM (SH) Apero I Fisch I leichte Gerichte	CHF 43.00
Räuschling I Leibacher Wein (SH) Süswasserfisch I Hartkäse	CHF 44.00
Krü I 8247 Weinbau AG (ZH) Apero I leichte Vorspeisen	CHF 47.00
Sauvignon blanc « Wunderstaa » (SH) Apero I helles Fleisch I Spargel I leichte Gerichte	CHF 48.00
Chardonnay I WEINSTAMM (SH) Apero I Fisch I asiatische Gerichte	CHF 49.00
Petite Arvine I Dubuis & Rudaz (VS) Spargel I Käse	CHF 52.00

SCHAUMWEINE

SCHWEIZ

Perlwein Muscaris I Leibacher	CHF 45.00
Tröpfel I Trinkgenuss ohne Alkohol	CHF 43.00

ITALIEN

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

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

