



Bankettdokumentation

Philosophie

«Erst wenn Menschen sie nutzen, erwachen Räume zum Leben»

Liebe Gäste des Restaurants Schönbühl

Für uns Grund genug Sie einzuladen, bei uns in schöner Umgebung zu arbeiten, zu diskutieren, zu präsentieren, Visionen zu entwickeln und Träume zu verwirklichen

Das Schönbühl in Schaffhausen, eine Genuss-Oase, abseits von Stress und Hektik. Der ideale Ort für eine Tagung, ein Fest oder einfach ein Essen im gediegenen Rahmen. Die hellen Räumlichkeiten, die grosse Terrasse und der liebevoll gestaltete Garten bieten Raum für inspirierende und unvergessliche Momente. Genießen Sie die kreativ saisonalen Gerichte im hauseigenen Restaurant und lassen Sie sich vom Serviceteam mit Herz verwöhnen.

Feiern Sie Ihren geschäftlichen oder privaten Anlass im einmaligen Ambiente des Restaurants Schönbühls. Es bietet zahlreiche räumliche Gestaltungsmöglichkeiten und das Küchen- und Serviceteam steht Ihnen ab der Planung bis zur Umsetzung Ihrer Festivitäten tatkräftig zur Seite.

Wir zaubern für jedes Budget unvergessliche Momente. Lassen Sie sich von unseren fantasievollen Ideen überraschen!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine große Auswahl an Gerichten für Ihren Apéro oder Ihr Bankett.

Ihre Lieblingsspeise 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

Eine persönliche Bankett Beratung ist für uns eine Herzensangelegenheit. Vereinbaren Sie einen Termin, damit wir Details rund um einen gelungenen Anlass besprechen können und besichtigen Sie bei dieser Gelegenheit unsere Räumlichkeiten.

Auf bald im Restaurant Schönbühl.





ZUM APERITIF

KNABBEREIEN

Marinierte Oliven	3.70 pro Person
Geröstete Nüsse oder Chips	2.70 pro Person
Sbrinz oder Parmesan-Möckli	4.70 pro Person
Apéro Riche	ab 37.50 pro Person

Stellen Sie sich Ihren Apéro Riche nach Ihrem eigenen Gusto zusammen oder nennen Sie uns einfach Ihr Budget.

Ein Apéro Riche besteht aus diversen kleinen Komponenten und stellt am Ende eine komplette Mahlzeit dar.

EIN PAAR VORSCHLÄGE...

VORSPEISEN FINGERFOOD KALT

ab 15 Personen

AUF DER PLATTE SERVIERT

Baguette, 10 Portionen, nach Wahl gefüllt mit Salami, Schinken, Thon, Ei oder Käse	26.80 pro Stück
---	-----------------

Verschiedene runde Mini-Canapé mit frischem Toastbrot vom Beck mit Lachs, Salami, Thon, Käse, Schinken oder Ei	4.70 pro Stück
---	----------------

AUFGEWECKT – AUS DEM GLAS

Orientalischer Couscous Salat	4.70 pro Portion
Tomaten-Mozzarella Salat mit Focaccia	5.70 pro Portion
Crevetten-Cocktail Calypso	5.70 pro Portion
Rohe saisonale Gemüsesticks mit Kräuterquark	5.70 pro Person
Frischkäsemousse mit Gurken und Dill	5.70 pro Person
Blätterteigstangen mit Parmesan und Paprika	2.70 pro Stück

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



VORSPEISEN FINGERFOOD WARM

ab 15 Personen

Saisonales Süsspchen in der Espresso-Tasse serviert 4.70 pro Person

Schaffhauser Riesling Cremesuppe
in der Espresso-Tasse serviert 5.70 pro Person

AUF DER PLATTE SERVIERT

Kleines Käseküchlein 3.70 pro Stück

Schinkengipfeli 4.70 pro Stück

Spinat-Feta Quiche 3.70 pro Stück

Samosa mit Sweet-Chili-Dip 3.70 pro Stück

Crevetten-Knoblauch Spiess 5.70 pro Stück

HAUPTGANG FINGERFOOD

Mini-Burger im Sesam-Bun (reines Rindfleisch) 4.70 pro Stück

Poulet-Yakitori-Spiesschen mit Sataysauce (Erdnusscurry) 4.70 pro Stück

MENÜAUSWAHL

Nachfolgend finden Sie ein paar Auszüge aus unserem Repertoire. Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht mit dabei sein, so teilen Sie uns dies bitte mit. Gerne suchen wir eine passende Lösung.

VORSPEISEN

SUPPEN

Schaffhauser Riesling Cremesuppe mit Trauben	9.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Croûtons (saisonal)	9.50
Karotte-Ingwer-Schaumsuppe	7.90
Tomaten-Cremesuppe mit Gin	7.90
Kürbis-Cremesuppe mit Kernen (saisonal)	7.90
Rindsbouillon mit: Flädli Gemüsestreifen Backerbsen	8.90

KALTE SUPPEN

Gazpacho Andalus	9.50
Weisse kalte Tomaten Essenz	8.90
Gurkenkaltschalte mit Dill	7.90

VORSPEISEN

Hausgemachte Gänseleberterrine mit Konfitfrüchten und Brioche	21.50
Beefsteak Tatar „Maison“	19.50
Berner Rosen-Tomaten-Büffelmozzarella mit Basilikum (Sommer)	18.50
Nüsslisalat Mimosa (mit gehacktem Ei) saisonal	11.00
Gemischter Salat an Hausdressing	9.50
Blattsalat an Hausdressing	7.50



HAUPTGÄNGE

FISCH

Schottisches Lachsfilet 36.50
Peperonata | Weissweinschaum | Kartoffelgnocchi

Gebratene Forelle 34.50
Safransauce | Blattspinat | Venerereis

FLEISCH

Filet «Chef» 53.00
Rindsfilet vom Schroffenhof | Morchelsauce | Pommes Berny | Marktgemüse

Rindsschmorbraten «Burgunderart» 30.00
Rotweinsauce | frisches Kartoffelpüree | glasiertes Marktgemüse

Wiener Kalbsvoressen «Schönbühl» 32.00
Spätzli | glasiertes Marktgemüse

Kalbsschulterbraten Sous-Vide gegart 34.50
Kräuterjus | Parmesan-Risotto | glasiertes Marktgemüse

Zürcher Geschnetzeltes 40.50
Kalbfleisch von der Huft | Pilzrahmsauce | knusprige Butterrösti

Gebratene Maispoularde 34.50
Portweinsauce | Mango Polenta | glasiertes Marktgemüse

Niedergegarter Schweins-Hohrücken mit Honig 30.00
Balsamico-Honigjus | Butternudeln | glasiertes Marktgemüse

Saftiger Hackbraten 27.80
Pilzrahmsauce | Kartoffelstock | Erbsen & Karotten

VEGETARISCH

Marokkanische Linsen 27.50
Kichererbsen | Tofu | Panko | Raz el Hanout | Koriander

Ravioli mit Ricotta Spinat-Füllung 27.50
Salbeibutter | Parmesan

Vegan | Glutenfrei | Lactosefrei 27.50
Thailändisches Gemüsecurry
Gebratenes Gemüse | Rotes Thai Curry | Duftreis | gebratene Früchte

Orientalischer Süsskartoffeleintopf 27.50
Süsskartoffeln | Koriander | Kreuzkümmel



DESSERT

Schieferplatte in der Mitte vom Tisch eingestellt dreierlei Süßgebäck in handlichen Stückchen	13.50
Klassisch Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurt Glacé	13.50
Fruchtsalat	11.00
Schokoladen-Mousse garniert	12.00
Himbeer-Mascarpone-Crème	9.90
Gebrannte Creme mit Schlagrahm & Mandeln	8.90
Panna cotta mit Fruchtsauce	8.90
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Früchten garniert	8.90
Glacé nach Wahl	pro Kugel 3.70
mit Rahm	+1.50



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 2.10
 (Kostenlos zu süßen und alkoholischen Getränken)

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

FLASCHEN

Coca Cola zero	33cl	4.80
Elmer Citro	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	5.90
Gespritzter Weisswein		20cl	8.50
Aperol-Spritz Crodino-Spritz		20cl	11.00
Prosecco Tröpfel (alkoholfrei)		20cl	8.50





WEINKARTE

10cl

OFFENWEINE WEISSWEIN

Munötler Pinot Gris | GVS Schaffhausen

6.70

Schaffhauser Rhywy

4.40

Wochenwein im Offenausschank

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

OFFENWEIN ROSÉ

Dörflinger Rosé

4.40

OFFENWEINE ROTWEINE

Munötler Blauburgunder | GVS Schaffhausen

6.70

Schaffhauser Rhywy

4.40

Wochenwein im Offenausschank

Fragen Sie unsere Mitarbeiter



SCHWEIZ | WEISSWEIN 75cl

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

SCHWEIZ | SCHAUMWEIN 75cl

Perlwein Muscaris Leibacher	45.00
Tröpfel Trinkgenuss ohne Alkohol	43.00

ITALIEN | PROSECCO 75cl

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



SCHWEIZ I ROTWEIN

75cl

Munötler Blauburgunder I GVS (SH) Kalte Platte I Rind I Pasta	40.00
Schönbühler Huuswy I GVS (SH) Weinkellerei GVS	42.00
Cabernet Dorsa I Leibacher Wein (SH) Rindfleisch I Pasta	43.00
Cuvée E und E I Leibacher Wein (SH) Braten I Wildgerichte	49.00
Pinot Noir Spätlese «Aagne» I Familie Gysel (SH) Braten I Wild- und Lamm I Käse	52.00
Cuvée HWG I Walter Gysel (SH) Grilladen I Rind I Lamm I Käse	54.00
Cabernet-Merlot I WEINSTAMM (SH) Grilladen I Lamm I Rind I Pasta I Polenta I Hartkäse	55.00

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 Cìu Cìu Pasta I Salami I Prosciutto crudo	43.00
Primitivo del Salento I Tenuta Rubino Wild I Thunfisch I Pasta	45.00

PORTUGAL I ROTWEIN

75cl

Espirito I Lagoalva Grillierter Lachs I picante Wurst I Chorizo	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 Palü 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.

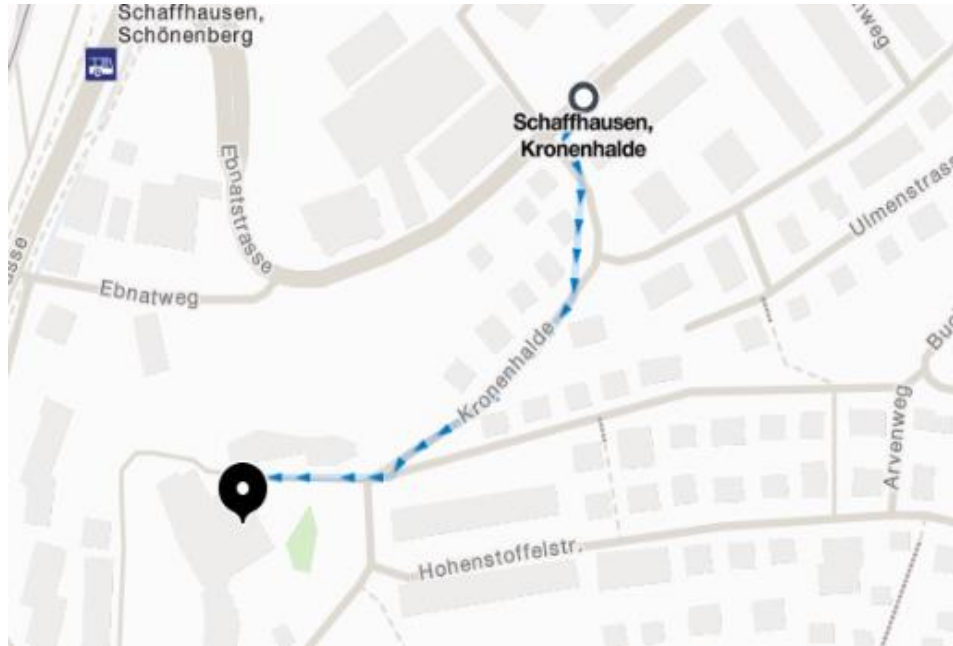
Variante Bus Nr.5 Richtung Schlossweiher (ab Kante C):

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

