

UNSERE BANKETT-VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

Diese Speisen sind einheitlich pro Gang zu bestellen.
Wir können leider nicht mehrere Varianten pro Gang anbieten, sondern sind
auf eine jeweils einheitliche Vorbestellung pro Gang angewiesen.

Wir arbeiten mit den besten Lieferanten der Grossregion-der Garant für
die beste Qualität für Sie und Ihre Gäste.

Unser Fleisch wird in der schonenden Niedergarstufe gebraten-das garantiert
perfekten Fleischgenuss mit flexiblen Servicezeiten.

Wir freuen uns sehr, Sie bei Ihrem Anlass kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

KALTE	Gemischte Salate der Saison serviert mit unserem hausgemachten	
VORSPEISEN	Kräuterdressing, Kernen und Sprossen	12.—
	Blattsalate der Saison mit lauwarmen Pfifferlingen	19.—
	Lattichherzen an unserem beliebten Hausdressing mit gehacktem Ei und Speckstreifen	15.—
	Blattsalat der Saison mit gebratenen Riesencrevetten an Tomatendressing	24.—
	Geräuchertes Rheinfoellenfilet vom Kundelfinger Hof mit Meerrettichschaum und saisonalem Salatbouquet	21.—
	Entenleberterrine mit Mangochutney	24.—
	Carpaccio vom Schaffhauser Freilandrind mit wertvollem Olivenöl und Lamellen vom Parmesankäse	24.—
	Carpaccio von der Lachsforelle mit Passionsfruchtvinaigrette	23.—
	„Zweierlei vom geräuchertem Lachs“ Lachstatar mit Prosecco und Hüttenkäse verfeinert geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Kapernapfel garniert.....	25.—
	Avocadotürmchen mit rohem Thuna serviert mit Orangenöl und Fleur de sel	24.—
	Melone (saisonal) mit feinstem Parmaschinken serviert	19.—
	Ziegenkäsemousse und bunter Salat mit Kräutern, Tomatencoulis	21.—

**WARME
VORSPEISEN**

Hausgemachte Quadrini (Ravioli Art) mit Ricotta -Spinatfüllung an einer kräftigen Salbeibutter.....	17.50
Gebratenes Zanderfilet an einem leichten Kräuterschaum Reistimbale	27.—
Pochiertes Bodensee-Saiblingfilet oder Felchenfilet (je nach Saison) an einer Champagnersauce, Petersilienkartoffeln	26.50

SUPPEN

Schaffhauser RieslingxSylvaner Rahmsuppe mit gerösteten Weissbrotrôutons	13.—
Erfrischende Gazpacho (Kalte Tomaten-Gemüsesuppe) mit gerösteten Brotwürfeli und Garnituren	13.—
Consommé mit hausgemachten Flädle	11.—
Kartoffel-Lauchsuppe mit Trüffelöl verfeinert	14.50
Kleine safranierte Bouillabaisse von edlen Rheinfischen dazu servieren wir ein knuspriges Knoblibrot.....	17.—
Karotten-Ingwercrèmesüppchen mit Rahmtupfen	13.50
Überbackene Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	12.—

**SORBET VOR DEM
HAUPTGANG
„appetitanregend“**

Rosmarinsorbet mit Gin verfeinert im Champagnerglas serviert.....	12.—
Zitronensorbet mit etwas Wodka verfeinert im Champagnerglas serviert	12.—
Exoticsorbet mit etwas Wodka verfeinert im Champagnerglas serviert.....	12.—
Feinstes Minzesorbet im Champagnerglas serviert.....	10.—

FLEISCH

Gebratene Maispouardenbrust auf Kräuterjus Bratkartoffeln, Ratatouille	35.—
Tranchen von der Kalbsschulter (1. Qualität) mit hausgemachtem Bratenjus Grossmutter Art Haselnuss-Spätzle, Rübengemüse.....	44.—
Scheiben vom Kalbsfilet auf Balsamico-Honigessenz hausgemachte Butterspätzle und grüner Spargel.....	54.—
Zarter Kalbshohrücken am Stück gebraten an kräftigem Trüffeljus Bratkartoffeln, Romanescoröschen	52.—
Zartes Rindsfilet am Stück gebraten auf einer kräftigen Blauburgunder Essenz hausgemachtes Kartoffelgratin, Schnibbelbohnen	49.—
Schweizer Roastbeef (Irish, dry-aged) mit Bratenjus und Sauce Béarnaise Kartoffelgratin , Schnibbelbohnen und Cherrytomaten	48.—
Schweinefilet im Kräutermantel gebraten mit einer feurigen rosa Pfeffersauce Butternudelnest Zweifarbige Rübengemüse	38.—
Schweinebraten nach Schwedischer Art (mit Backpflaumen gefüllt) am Stück gebraten mit einer feinen Portweinsauce Butternudelnest saisonales Gemüse	36.—
Nachservice von Beilagen, Gemüse und Saucen auf den Tischen zusätzlich eingesetzt, pro Person	7.50

FISCH

Pochiertes Bodensee-Saiblingfilet (Zucht) an einer Champagnersauce Petersilienkartoffeln, Bunte Gemüsejulienne	42.—
Rosa Forellenfilet auf der Haut gebraten nach Grenobler Art (mit Petersilie, Kapern, Zitronenwürfel) Blattspinat und Salzkartoffeln	39.—

Fleischherkunft

Rindfleisch: Schweiz, Irland, Australien

Geflügel: Frankreich, Schweiz

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Australien, Neuseeland, Schweiz

DESSERT

Lauwarmer Bodensee-Apfelkuchen serviert mit einer Vanillesauce oder Vanilleglacé und getrockneten Apfelscheiben, Schlagrahm.....	12.—
Exotisches Früchtetürmchen mit Schwarzteeaufguss und Sauerrahmglacé	17.—
Holundermousse mit frischen Beeren der Saison und hausgemachtes Sorbet	17.—
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Früchtegarniture	12.—
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarniture.....	14.—
3erlei hausgemachte Früchtesorbet (Exotic, Zitronen und Himbeersorbet) mit Früchten garniert	17.—
Dunkles und weisses Schoggimousse mit Früchten garniert	18.—
 „Rhymülli-Dessertteller“ Schoggimousse, Vanille Crème brûlée, Tiramisu und eine Kugel hausgemachtes Exoticsorbet	22.—

DESSERTBUFFET TORTE KÄSE

Das Highlight Ihres Festes (ab 30 Personen erhältlich)

„Unser Dessertbuffet“

Hausgemachtes Tiramisu, exotischer Fruchtsalat, Panna cotta mit Beerencoulis, Schoggimousse aus Lindt und Sprüngli Schoggi gemacht, Crème brûlée im Gläschen serviert, Vanilleglacé, Schlagrahm,.....

29.50

zusätzlich zum Dessertbuffet als Geburtstags oder Hochzeitstorte mit Vulkan serviert

Feinstes hausgemachtes Beerenherz mit Vanillecrème gefüllt (Bisquitboden)

Aufpreis pro Person (ab 20 Personen bestellbar)

5.—

zusätzlich zum ausgewählten Dessert bis zum Ende der Veranstaltung (nur bestellbar mit analog Teilnehmerzahl)

Käsebrett mit den besten 3 Sorten Hartkäse und 2 Sorten Weichkäse der Region vom Chäs Marili, Brotauswahl und Früchtebrot, Senfspezialitäten

13.—

**KAFFEE &
PRALINEN**

2 Amaretti zum Kaffee pro Person	1,00
2 Hausgemachte Guetsli zum Kaffee pro Person	1,50

EXTRAS

Hausgemachte Erdbeerbowle mit frischer Minze.....	2,5dl 9,00
auf Wunsch mit Prosecco aufgespritzt.....	12,00

Exotische Früchtebowle mit Früchtewürfel.....	2,5dl 8,00
auf Wunsch mit Prosecco aufgespritzt.....	12,00

Hausgemachte Aromabutter

Randenbutter pro Person	0,50
Tomatenbutter pro Person.....	0,50

Passend zum Käsebrett:

opPORTun Liquerwein AOC

Thomas Stamm, Thayngen	37,5 cl 54,00
------------------------------	---------------