

TAVOLATA

TEILEN, ESSEN, GENIESSEN

KALTE GERICHTE

Saisonale Salatschüssel mit Blumentopf Foccacia
mit den Hausdressings «Kräuter» oder «Balsamico»
zum selbst marinieren
12.50

Toppings nach Wahl pro Schüssel:
Gebratene Trauben / Speckstreifen / Geröstete Croutons
3.00

FlammeBratkäse-Würfel / Mostbröckli
6.00

Marinierte FlammeBratkäse-Streifen
mit farbigen Cherrytomaten an Balsamicodressing
und Basilikum
14.50

Graved Lachsforelle auf Frischkäse im Tartelette
18.50

WARME GERICHTE

Schaffhauser Rieslingsuppe
10.00

Forellenknusperli im Apfelweinteig mit Tartarsauce
26.50

Gebratene Seesaibling-Filetstücke mit
Petersilien-Meerrettichsauce
27.50

Rindshacktätschli an pikantem Tomaten-Speckragout
16.50

Glasierte Schweinebrustwürfel mit Amber-Biersauce
18.50

Pouletbrüstchen gefüllt
mit geräuchertem Trutenmöckli, Zwiebeln und Zitronencreme
17.50

24h im Blauburgunder sanft gegarte Kalbskopfbäggli-Stücke
29.50

Steinpilzravioli an Thymianbutter mit frischen Heidelbeeren
18.00

Lauchgratin mit Eierschwämmli-Rahm
19.00

Spaghetti mit geröstetem Kürbis, Sauerrahm und frischen Kräutern
17.50

Ostschweizer Pommes frites
7.50

Cremige Polenta mit Frischkäse
9.50

Weisswein-Risotto mit glasierten Trauben
9.50

Glasiertes Wurzelgemüse
8.00

Blattspinat mit Cherrytomaten
8.00

Randen gebacken in Meersalzkruste mit Kräutersauce
8.00

DESSERT

Hausgemachte Thurgauer Apfelküchlein mit Vanillesauce
13.50

Gebrannte Creme «Grossmutter Art»
9.50

Traubentarte mit hausgemachtem Sauerrahmglace
11.50

Zwetschgenparfait in Mini-Waffelkörbli
14.50

AUS LIEBE ZU DER REGION UNSERE PRODUKTE

Weil uns vom Grünerbaum
die Region wichtig ist, beziehen wir
unsere Produkte bei lokalen Partnern:

Flammbratkäse, Frischkäse und Mostbröckli - Randenhof

Lachsforelle, Forellenknusperli, Seesaibling - Kundelfingerhof

Fleisch und Wurst - Metzgerei Niedermann

Brot und Backwaren - Bäckerei Müllerbeck Schaffhausen

Bei Fragen zu der Herkunft von Fisch/Fleisch sowie bei Unklarheiten zu
Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich
jederzeit an unsere Mitarbeiter wenden.