

Herbst- Klassiker

Tagessuppe	5.-
Knackige Blattsalate an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	5.-
Bunter gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	8.-
Herbstsalat Eingelegter Kürbis Blattsalate Kandierte Nüsse Rindsmostbröckli Orangenvinaigrette Birne	14.-
Fitnesssteller Gemüsesalate, Blattsalat, Hüttenkäse, und Ei In Variation mit:	15.-
mit Zanderknusperli	22.-
mit Poulet-Nuggets	19.-
mit Popcorn-Falafel	18.-
Wurstsalat einfach/ garniert	13.-/16.-
Wurstsalat-Käsesalat einfach/ garniert	13.-/16.-
Clubsandwiches «Kohlfirst» Trutenschinken Briochetoast Salat Ei Züri Frites	18.-
Sandwiches mit verschiedenen Füllungen Salami /Käse/Schinken /Ei /Aufschnitt	7.-
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren Züri Fries	32.-
Hausgemachte Kürbisgnocchi Braune Butter Speck Walnüsse Salbei Parmesan	21.-
Portion Züri Frites	6.-

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch eine Auswahl an wechselnden Tagesmenüs und zwei saisonalen modernen Wochenhits.

Dessertkarte

Aus unserer Haus eigenen Patisserie verwöhnen wir Sie täglich mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten.

Hausgemachte Torten	6.-
Hausgemachte Patisserie (Nach Tagesangebot)	5.-/6.-
Saisonales Wochenhitdessert	5.-
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis)	5.-
Hausgemachtes Glace	
Crème brulee	5.-
Maronen	5.-

Bitte beachten Sie auch unsere reichhaltige Glacékarte.

Sind Sie noch auf der Suche nach einer Torte oder Kuchen für Ihren besonderen Anlass? Kein Problem, denn unsere Torten und Patisserie sind auch auf Vorbestellung oder als Take Away erhältlich. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiterin, gerne sind wir Ihnen behilflich.

Informationen

Lieferanten

Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen

Zuckerbäckerei Ermatinger, Schaffhausen

Bäckerei Brot vom Held, Dachsen

Früchte und Gemüse Cortesi AG, Schaffhausen

Früchte und Gemüse Familie Vollenweider Gemüsebau Nigelsee, Schlatt

Eierprodukte Rita Zingg, Beringen

Fisch und Poulet Oceanis Comestibles, Schaffhausen

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein und Poulet grasten alle auf Schweizer Wiesen (CH). Leider geben die Schweizer Seen und Flüsse nur sehr wenige fangfrischen Fisch her. Darum kaufen wir in der Schweiz und Deutschland aus verantwortungsvollen Fischzuchten.

Allergene und Inhaltsstoffe

Gerne gibt Ihnen der Service Auskunft über Inhaltsstoffe. Unsere Saucen und Dressings sind alle hausgemacht. Bitte teilen Sie uns bei jeder Bestellung Ihre Allergien mit.

Das Küchenteam

Dario Demuth – Sebastian Jäger – Stefan Chiao – Ramona Rath – Magdalena Gosteli
Jeevatharan Thevanayagam – Beatrix Ryter - Rahunenthiran Thambypillai – Sandrina
Baumann - Jonas Kübler (3. Lehrjahr)

Das Serviceteam

Susanne Ayadi Keller – Jacqueline Bruggmann – Jacqueline Roost
Kathrin Huber - Anita Antic