

<b>Sommer- Klassiker</b>	<b>CHF</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>5.-</b>
<b>Knackige Blattsalate</b> an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	<b>6.-</b>
<b>Bunter gemischter Salat</b> an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	<b>8.-</b>
<b>Cesar`s Salad,</b> Lattichherzen, Parmesan, Croutons, Tomaten,Dressing	<b>10.-</b>
<b>mit Pouletstreifen</b>	<b>15.-</b>
<b>Fitnesssteller</b> Gemüsesalate, Melonenschnitz, Rohschinken, Hüttenkäse, und Ei In Variation:	<b>15.-</b>
<b>mit Zanderknusperli</b>	<b>22.-</b>
<b>mit Poulet-Nuggets</b>	<b>19.-</b>
<b>mit Popcorn-Falafel</b>	<b>18.-</b>
<b>Wurstsalat</b> einfach/ garniert	<b>13.-/16.-</b>
<b>Wurstsalat-Käsesalat</b> einfach/ garniert	<b>13.-/16.-</b>
<b>Clubsandwich «Kohlfirst»</b> Briochettoast, Trutenschinken, Salat und Ei serviert mit Züri Frites	<b>18.-</b>
<b>Sandwiches</b> mit verschiedenen Füllungen Salami / Käse / Schinken / Ei / Aufschnitt	<b>7.-</b>
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Wildpreiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat (Auf Wunsch auch mit Züri Frites)	<b>34.-</b>
<b>Gedämpfte asiatische Hackfleischaschen</b> (Schwein) im Bambuskorb serviert mit verschiedene Dumpling Saucen	<b>18.-</b>
<b>Portion Züri Frites</b>	<b>7.-</b>
<b>Zusätzlich bieten wir Ihnen auch eine Auswahl an wechselnden Tagesmenüs und zwei saisonalen modernen Wochenhits.</b>	

## Dessertkarte

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

<b>Hausgemachte Torten</b>	<b>6</b>
<b>Hausgemachte Patisserie</b> (Nach Tagesangebot)	<b>5/6</b>
<b>Saisonales Wochenhitdessert</b>	<b>5</b>
<b>Affogato al caffè</b> (Espresso mit Vanilleeis)	<b>5</b>
<b>Hausgemachtes Erdbeersorbet</b>	<b>4</b>
<b>Sauerrahmglace</b>	<b>4</b>

**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 (2. Lehrjahr) – Silvan Fuchs (1. Lehrjahr)

### **Das Serviceteam**

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