

Liebe Gäste

Von jedem Gericht auf unserer Speisekarte geht 1% der Einnahmen an den Verein



Gemeinsam für eine saubere Umwelt und eine gesunde Zukunft!

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	Fr. 9.00
Gemischter Saisonsalat	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Ei und Kräuter - Croûtons	Fr. 13.50
Schaffhauser Rieslingsuppe	Fr. 12.00
Französische Zwiebelsuppe (original überbacken)	Fr. 13.50

Immer guet...

Wurstsalat einfach / garniert	Fr. 16.00 / 21.00
Wurst - Käsesalat einfach / garniert	Fr. 17.50 / 22.50
Siedfleischsalat einfach / garniert	Fr. 19.00 / 24.00

Zwischendurch oder so...

Haumesser - Plättli	Fr. 19.00
Original Militär - Käseschnitte	Fr. 12.00
Käseschnitte mit frischer Salatgarnitur	Fr. 21.00
Schwartenmagen mit viel Bölle	Fr. 13.50

Unser Snack - Hit

Calamares und Scampi Knusperli mit Pommes frites Hausgemachte Sauce Remoulade	Fr. 18.50
--	-----------

Fleisch und Wurstwaren aus der Schweiz

Fisch und Meeresfrüchte aus Thailand/Portugal (Wildfang aus nachhaltiger Fischerei)

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Unsere Spezialitäten

The Steve - Steak

Ein Rindssteak, welches mein Vater auf Wunsch von Steve McQueen während den Dreharbeiten zum Filmklassiker „Le Mans“ 1971 kreierte. Ein Leibgericht des legendären Schauspielers, natürlich vom butterzarten Filet. Mein persönliches Familien - Rezept und weltweit einzigartig!
Fr. 58.00

Cordon bleu

mit saftigem Vorderschinken und Appenzeller Käse gefüllt
vom Schwein Fr. 32.00
vom Kalb Fr. 43.00

Deftiges Metzger Kotelette vom Schwein (ca. 400 Gramm)

Rosa Pfeffer und hausgemachte Kräuterbutter
Fr. 38.00

Knusprig gebackene Pouletflügeli dazu Tartarsauce und süsser Chili - Dip Fr. 27.00

Rindskutteln „Haumesser“

an Tomatensauce und goldig mit Käse überbacken
Fr. 25.00

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites, Butternüdeli, Spätzli oder Risotto
und eine frisch zubereitete Gemüse garnitur
im Preis inbegriffen



Kinder Menu

**Schweinsschnitzel paniert
oder**

**Knusprige Pouletflügeli
Pommes frites**

**1 Kugel Glace nach Wahl
mit Schlagrahm und Smarties
Fr. 16.50**

Fleisch und Geflügel aus der Schweiz

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herbst - Spezialitäten

Rehschnitzel Schaffhauser Art
an würziger Rahmsauce mit „Gächlinger Trübli“
Butterart, nach traditionellem Rezept
Fr. 39.50

Hausgemachter Rehpfeffer Jägerart
in unserer Küche zerlegt und gut 3 Wochen gebeizt
Klassisch verfeinert und garniert
Fr. 33.00

Wildschwein - Entrecôte
Rehpfefferjus mit einem guten Schuss Blauburgunder
und edlen Klettgauer Pilzen
Fr. 36.50

Vegetarisch

Crèmig gebratener Weichkäse
Knusprig paniert und mit Kräutern aus unserem Garten veredelt
extra Preiselbeer Kompott dazu
Fr. 26.50

Unsere Empfehlung als Beilage:
Luftig gebrutzelte Eierspätzli
Rotkraut und glasierte Marroni
Rosenkohl an knusprigen Speckwürfeli
Sanft gedörrte Apfelringe mit leichter Zimtbrise
Pochierte Rotweibirne und Preiselbeer Kompott
Im Preis inbegriffen

Saison - Dessert

Vermicelles
mit Meringue und Schlagrahm
Fr. 11.00

Coupe Nesselrode
Meringue, Vanilleglace, Vermicelles, Schlagrahm
Fr. 13.50

Feinstes Wild aus heimischer Jagd
«Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie Sich bitte an unser Personal»