

Vorspeisen

Stubetä ab 2
Pro Person

Gemischter Salat

Arrangement von Gemüsesalaten



10.50

Schüttelsalat

Blattsalat mit Kräutervinaigrette, Croûtons
und gerösteten Kernen, geschüttelt, nicht gerührt



8.80

Salatschüssel

Eine Schüssel Blattsalat mit bunten, saisonalen Zutaten
zum selber Schöpfen

10.50

9.80

Kürbis-Apfelsalat

Muscat-Kürbis mit weissem Balsamico
und Kräutern mariniert



10.50

Nüsslisalat "Mimosa"

mit Hausdressing und gehacktem Ei



12.50

Nüsslisalat "Stube"

mit Balsamicodressing, gebratenen Speckstreifen,
Champignons und Croutons



13.50

Beefsteak Tatar

mit hausgemachtem Relish, Kapern, Zwiebeln
und Essiggurken garniert, mit Toast serviert

19.50

Ravioli vom "Daniele" Schaffhausen

Frisch zubereitete Steinpilz Ravioli
mit Salbeibutter aus dem Garten
(Zubereitungszeit 20 min.)



17.50

Stubetä ab 2
Pro Person

Suppen

im Topf

Flädli-suppe

Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädli

7.50

8.50

Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Öl beträufelt

10.50

11.50

Geräuchte Zwiebelsuppe mit Mayoran

Im Glas serviert mit Croûtons und einem Hauch Rauch

8.80

Fleisch

Stubetä ab 2
Pro Person

G`hackets mit Hörnli

Der schweizer Klassiker, mit Rindshackfleisch und Apfelmus



17.50

Schweinesteak

mit Kräuterbutter
Pommes frites und buntem Gemüse



26.50

Schweinefiletmedaillon

mit Senfsauce vom Senfgenoss Flaach
Reis und Gemüse

33.50 37.00

Rahmschnitzel

Gebratene Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln und Gemüse

24.50 27.50

Cordon-bleu

mit Gruyere und Schinken gefüllt
Pommes-frites und Gemüse

28.50

Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff"

Pouletbrust vom Martella Hof
Spätzli



35.50 39.00

Beefsteak Tatar

mit hausgemachtem Relish, Kapern, Zwiebeln
und Essiggurken garniert, mit Toast serviert

29.50

Wyländer Reh

Rehpfeffer "Jäger Art"

Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

34.50 38.00

Rehgeschnetzeltes "Wyland"

mit Wildrahmsauce und Trauben
Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni

36.00 39.50

Rehschnitzel

mit gebratenen "Eierschwämmli"
Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Maroni

42.00 46.00

Stubetä ab 2
Pro Person

Fisch und Vegi

Stubetä ab 2
Pro Person

Zanderknusperli mit Tatarsauce Reis und Spinat		29.50	32.50
Knusperli-Salat Gebackene Zanderknusperli mit Tatarsauce und bunter Salatgarniture		29.50	
Vegi Herbst Teller Spätzli mit Pilzsauce, Rosenkohl Rotkraut mit glasierten Maroni und Preiselbeerapfel		24.50	
Glarner Ziger-Hörnli Mit Rahmsauce und knusprigen Zwiebelringen Hausgemachtes Apfelmus		19.50	
Ravioli vom "Daniele" Schaffhausen Frisch zubereitete Ravioli der Balsamico & Pasta Manufaktur Gerne informiert Sie der Servicemitarbeiter über die Variation		25.50	
Kürbis-Apfelsalat Muscat-Kürbis mit weissem Balsamico und Kräutern mariniert		18.50	
Pilz-Nüdeli Butternudeln mit sämiger Pilzrahmsauce		18.50	

Allergene:

Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Produkten.

Glutenfrei-  sowie lactosefrei-  Produkte sind gekennzeichnet.
Einzelne Gerichte können auf Wunsch auch gluten- oder lactosefrei

Kindermenü (inklusive Kindersalat)

Räuber und Poli

Teller und Besteck um beim Nachbarn zu stibitzen



gratis

Schnitzeljagd

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites



11.50



Fischer`s Fritz

Zander Knusperli mit Pommes frites



11.50

Hänsel und Gretel

G`hackets mit Hörnli und Öpfälmuäs



11.50



Aschenputtel

Spätzli mit Pilzrahmsauce



11.50

Max und Moritz

Poulet Nuggets (P) mit Pommes frites

11.50



Fleischdeklaration:

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Fische:	Schweiz/Deutschland
Reh:	Zürcher Weinland
Poulet:	Marthalen