

SOMMER-KLASSIKER

Tagessuppe	5.-
Knackige Blattsalate an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	6.-
Bunter gemischter Salat an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	8.-
Rindscarpaccio Olivenöl Rucola Trüffelcreme Parmesanhobel	16.-/26.-
Sommer Bowl N°5 Quinoa Hummus Ei Avocado Rüeblli Gurke Rotkabis Asia Dressing Kerne mit Poulet-Knusperli	15.- 19.-
mit hausgemachten Popcorn-Falafel	18.-
Mexico Dog Wurst Cheddar Brioche Bun Pico de Gallo Nachos Avocado Sriracha Mayo	18.-
Club-Sandwich «Kohlfirst» Trutenbrust Buttermtoast Tomate Ei Avocado Pommes Chips Eisbergsalat	18.-
Original Wiener Schnitzel vom Kalb Wildpreiselbeeren Züri Fries Tagesgemüse	32.-
Veganes cremiges Kartoffel-Curry Kichererbsen Kokosmilch Rüeblli Brokkoli Papadam Joghurt Duftreis	24.-
Portion Züri Frites	6.-

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

DESSERTKARTE

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

Hausgemachte Torten	6.-
Hausgemachte Patisserie (Nach Tagesangebot)	4.-/5.-
Saisonales Wochenhitdessert	5.-

Bitte beachten Sie auch unsere reichhaltige Glace-Karte.

Sind Sie noch auf der Suche nach einer Torte oder einem 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

Fleisch: Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen

Kleingebäck: Ermatinger Zuckerbäckerei, 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). Fische kaufen wir in der Schweiz und Deutschland aus verantwortungsvollen Fischzuchten.

ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE

Gerne geben Ihnen die Servicemitarbeiterinnen 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 – Magdalena Gostelli
Jeevatharan Thevanayagam – Beatrix Ryter – Rahunenthiran Thambypillai –
Arulaiah Sathiyaseelan – Kandasamy Thavalingam – Rita Ighodaro (3. Lehrjahr) –
Lenia Lötscher (1. Lehrjahr)

DAS SERVICETEAM

Claudia Müller Lüönd – Jacqueline Bruggmann – Jacqueline Roost – Kathrin Huber