

## Winter- Klassiker

<b>Tagessuppe</b>	<b>5.-</b>
<b>Knackige Blattsalate</b> an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	<b>5.-</b>
<b>Bunter gemischter Salat</b> an französischem oder italienischem Hausdressing serviert	<b>8.-</b>
<b>Wintersalat</b> Eingelegter Kürbis   Blattsalate   Kandierte Nüsse   Rindsmostbröckli Orangenvinaigrette   Birne	<b>14.-</b>
<b>Fitnesssteller</b> Gemüsesalate, Blattsalat, Hüttenkäse, und Ei In Variation mit:	<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>Clubsandwiches «Kohlfirst»</b> Trutenschinken   Briochetoast   Salat   Ei   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   Züri Fries	<b>32.-</b>
<b>Hausgemachte Kürbisgnocchi</b> Braune Butter   Speck   Walnüsse   Salbei   Parmesan	<b>21.-</b>
<b>Portion Züri Frites</b>	<b>6.-</b>

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

## Dessertkarte

Aus unserer hauseigenen 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 Glace</b>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>5.-</b>
<b>Maronen</b>	<b>5.-</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 (3. Lehrjahr)

### **Das Serviceteam**

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