

STARTERS AND SALADS

前菜とサラダ

Seasonal green salad with house dressing 自家製ドレッシングの季節のサラダ	8.50
Mixed seasonal salad with housedressing and Grissini sticks 季節のミックスサラダ 自家製ドレッシングと細長い乾燥パン添え	9.50
Mixed seasonal salad bowl with chicken strips, parmesan, tortilla-chips, crispy bacon, croutons and housedressing 季節のサラダボウル 細長い鶏、パルメザンチーズ、トルティーヤ・チップス、カリカリベーコン、クルトン入り	15.50 21.50
Sausage-cheese salad simply with house dressing ソーセージチーズサラダ	12.50 16.50
Shrimps in olive oil and parmesan on rocket salad with honey orange vinaigrette ハニーオレンジビネグレットソースとロケットサラダオリーブオイルとパルメザンチーズエビ	14.50 22.00
Beefsteak tatar with toast and butter gr. Port. トーストとバターGRポートとタルタルステーキ	21.50 29.50

SOUPS

スープ

The classic Schaffhauser „Riesling“ white wine cream soup 古典的なシャフ「リースリング」白ワインクリームスープ	9.00
Red curry soup with lemongrass-prawns en brochette and lobster chips 串焼き、ロブスター・チップアンレモングラスエビとレッドカレースープ	13.00

MAIN COURSES

メインコース

„Kronenstube-Schnitzel“ 子牛のカツレツ(シュニッツェル) フレンチフライ添え(名物)300gを薄くしてカリカリに	29.00
Sliced veal in a creamy mushroom sauce with roesti 【チューリッヒ州の郷土料理】Geschnetzeltes(ゲシュネッツェルテス) スライス子牛肉 赤玉ねぎとサワークリームのチューリッヒ風 レシュティ(ジャガイモ細切りまとめ揚げ)添え	29.00 36.00
Sliced veal liver with fresh herbs and scallions, served with roesti スライスされた子牛の肝臓 新鮮なハーブやネギのせ レシュティ添え	32.50
Penne with sirloin strips, dried tomatoes, onions and herbs on a light chili cream sauce ペンネ 細長いサーロインステーキ、ドライトマト、玉ねぎ、ハーブの軽いチリクリーム	28.00
Fried filets of perch served with tartar sauce, potatoes with fresh herbs and spinach italian style パーチ(スズキ目の淡水魚)のフィレ タルタルソースと 新鮮なハーブとほうれん草添え イタリア式	27.50 19.50
Grilled pike-perch and king prawns with chardonnay foam, served with mediterranean vegetable and lemon potatoes カワカマスのグリルとシャルドネ泡添えエビ 地中海野菜とレモンのジャガイモと	34.00

NO MEAT, NO FISH

肉・魚以外

Penne with dried tomatoes, zucchini, bell pepper and onions on a light chili cream sauce ドライトマト、ズッキーニ、ピーマンのペンネ と軽いチリクリームソースがけ玉ねぎ	17.00
Choice of seasonal vegetables served with roesti 季節の野菜 レシュティ添え	22.00

その他・・・ステーキなど

APHRODISIA

K Ö S T L I C H A N G E M A C H T Spezialkarte vom 25. Mai bis 22. Juni 2013

„Rot-weiße Verführung“ Tomato and mozzarella on marinated rocket salad with roasted pine nuts, balsamic vinegar and olive oil トマトとロースト松の実、バルサミコ酢とオリーブオイルでマリネロケットサラダモッツアレラ	12.50
„Sinnliche Ouverture“ Strawberries and melon marinated with honey and balsamic, served with fresh asparagus and prosciutto crudo 蜂蜜とバルサミコでマリネしたイチゴやメロンは、新鮮なアスパラガス、プロシュートクルード添え	16.50
„Fleischlos – Reizvoll“ White wine risotto with asparagus, rocket salad and cherry tomatoes アスパラガス、ロケットサラダ、チェリートマト、白ワインのリゾット	22.00
„Leicht und zart“ Sauteed Zander with chili ginger foam on asparagus potpourri, served with basmati rice アスパラガスのポプリに唐辛子生姜泡でソテーザンダーは、バスマティ米添え	34.00
„Weisses, Feines und Leichtes“ Chicken breast stuffed with asparagus and ricotta on fig-lavender sauce, served with white wine risotto and spring vegetables 鶏の胸肉は、FIG-ラベンダーソースにアスパラガスとリコッタを詰め、白ワインのリゾットと春野菜添え	29.00
„Geishas Traum“ Pork medallions with Asian vegetables and bean sprouts, served with basmati rice and mango-papaya chutney in wonton pastry アジアの野菜やもやしと豚肉のメダリオンは、ワンタンペストリーにおけるバスマティ米とマンゴー・パパイヤチャツネ添え	36.00
„Kraft und Ausdauer“ U.S. beef fillet from the lava grill (200g) on red wine truffle essence, served with fresh asparagus and pappardelle 赤ワイントリュフエッセンスに溶岩グリル(200グラム)から米国産牛肉のフィレは、新鮮なアスパラガスやパッパルデツレ添え	48.00