

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 |