

Gasthaus Schlosshalde
kreativ und köstlich

Zur Vorspeise

Chilbi

Kürbiscrème-Suppe mit Sauerrahm,
Quitte und Buchweizen, dazu eine Haselnuss-Flûte 10.50

Grüner Salat

8.00

Herbstgold

Blattsalat mit Rüebli, eingelegten Verjus-Weinbeeren,
Quark und Schaffhauser Kürbiskernöl 14.50

3erlei

Trockenwurst aus Rheinau, mit einem
Kürbissüppchen und kleinem Rüebli-salat 18.50

Zum Hauptgang

Altweibersommer

Maisküchlein auf Süsskartoffelpüree
mit gelber Currysauce, Gemüse und gerösteten Cashewkernen 25.50

Erfolglose Jagd

Pilzrahm-Linsen mit Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Gemüse und Bratapfel-Dip 37.00

Wurst

Wintiwurst aus der Metzgerei Jucker mit Speck aus Herdern,
dazu gebackene Süsskartoffeln, Sauerrahm und Gemüse 25.50

Weidmanns Heil

Ragout aus heimischem Wild
mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Spätzli 37.00

Edles vom Rind

Rindsentrecôte aus der Metzgerei Jucker
mit Schmorpeperoni-Butter, Pommes und Gemüse 46.00

Kindermenu (von 0 – 12)

Pommes frites mit Gemüse 10.00
und Cipollata 15.00

Fleisch und Gemüse stammen direkt von Partnerbetrieben aus der Region (CH).
Haben Sie Lebensmittel-Unverträglichkeiten? Unser Personal berät Sie gerne.
Die Preise sind in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MWSt.