



Tartar von der Kundelfinger Forelle  
mit Frühlingszwiebeln, grünem Apfel und Chili dazu Brioche-Chip und Kräutersalat  
[Création M weiss 2021 - WeinKeller.sh, Schaffhausen](#)

-----

Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli  
mit gebratenem Spargel und Estragonschaum  
[Dä ander Root 2018 - WeinStamm, Thayngen](#)

-----

Duett vom Kalb - Rosa gebratenes Filet und sanft gegarte Brust  
mit kräftiger Portweinjus und Kräuterbutter dazu Radicchio Trevisano,  
Erbsen und Zitronen-Bräterli  
[Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve 2018 - GVS Weinkellerei, Schaffhausen](#)

-----

Honig-Parfait mit Aprikosengelee, Kompott und Mandel-Sponge  
[Orion 2022 - Weingut Hedinger, Wilchingen](#)

Vegetarisch

Tartar von der grillierten Zucchetti mit Frühlingszwiebeln, grünem Apfel und Chilli  
dazu Brioche-Chip und Kräutersalat  
[Création M weiss 2021 - WeinKeller.sh, Schaffhausen](#)

-----

Hausgemachte Morchel-Mascarpone-Ravioli  
mit gebratenem Spargel und Estragonschaum  
[Dä ander Root 2018 - WeinStamm, Thayngen](#)

-----

Safranrisotto mit hausgemachtem Gemüse-Bällchen, dazu Cherrytomaten,  
Radicchio Trevisano, Erbsen und Mascarpone  
[Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve 2018 - GVS Weinkellerei, Schaffhausen](#)

-----

Honig-Parfait mit Aprikosengelee, Kompott und Mandel-Sponge  
[Orion 2022 - Weingut Hedinger, Wilchingen](#)

Menu inkl. Wein: CHF 125.00 , Menu ohne Wein: CHF 95.00  
Vegi inkl. Wein: CHF 108.00 , Vegi ohne Wein: CHF 78.00