

APÉRO RICHE

CHF 3.-/Portion

Rindstatar Canapé	Linsensalat
Avocadomousse mit Rauchlachstatar	Egliknusperli mit Dip
Weissweinsuppe im Shotglas	Mini Rindsburger
Melonen Shot	Röstirollen gefüllt
Couscous Salat	Kartoffelsalat
Asiatischer Gemüsesalat	Lachstatar
Mediterrane Gemüsespiessli	Tomaten-Mozzarella-Salat
Mediterraner Pasta Salat	Tomaten-Bruscetta
Waldorfsalat	Mini Würstli
Frühlingsrolle mit Dip	Schinkengipfel
Chäs-Chüechli	Röstirollen
Rohschinkengrissini	

CHF 4.50/Portion

Gebackenes Tempuragemüse	Yakitori Spiessli
Mini Chicken Wings	Rauchforellenmousse
Rauchfleisch mit Bergkäse	Gefüllte Partybrötli

Süssigkeiten CHF 3.-/Portion

Panna Cotta mit Beerensauce	Schoko-Ingwermousse
Süssmostcreme	Mini Brownie
Ricottacreme mit Aprikosen	Mango-Rüebli-Kuchen
Crispy Chocolate im Glas	Sweet and Sour im Glas

SPEZIALITÄTEN UND BUFFET

HOPP SCHWIIZ

• Käsefondue nach Hausrezept mit Brot	26.-
• Schweizer Käse-Raclette mit Kartoffeln und Beilagen	26.-
• Inkl. Fleisch	36.-

VIVA ITALIA

• Spaghetti Buffet mit	Bolognese Basilikumpesto Gemüsebechamel Reibkäse	21.-
------------------------	---	------

GRILLBUFFET

• Rind, Schwein, Lamm, Pouletfleisch	
• Crevettenspiessli	
• Hausgemachte Salate	
• Dipsaucen	
• Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln, Baked Potatoes	49.-

Sie können wählen, ob wir für Sie grillieren oder Sie an unseren Stehgrills selbst grillieren.

SALATBUFFET

• Mit gebackenem Fleischkäse und Brot	28.-
• Mit Rinds-Ribeye-Steak und Kräuterbutter und Brot	36.-
• Mit Schweinshalssteak und Kräuterbutter und Brot	32.-
• Mit Pouletspiessli und Dipsauce und Brot	28.-

FLEISCHGERICHTE

• Maispouardenbrust Saltimbocca mit Rotweinsauce, Safranrisotto und Gemüse	28.-	
• Rindsschmorbraten an Rotweinjus, Mascarpone-Polenta, Marktgemüse	29.-	
• Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	32.-	
• Hackbraten an Rosmarinsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	28.-	
• Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Garnitur	18.-	
• Pouletbrust geschnetzelt, an Currysauce, Pilaw-Reis und Wokgemüse	24.-	
• Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	25.-	
• Kalbssteak an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.-	
• Cordon-Bleu vom Schwein, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	28.-	
• Cordon-Bleu vom Kalb, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	34.-	
• Rahmschnitzel vom Schwein, Spätzli und Marktgemüse	28.-	
• Rindshohrückensteak, Kräuterbutter, Baked Potatoes, Ofengemüse	34.-	
• Rindsburger, Wedges, Cole-Slaw-Salat, Crème fraîche	18.-	
• Fitness-Teller mit		
	Pouletbrust und Kräuterbutter	21.-
	Egliknusperli und Tartarsauce	24.-
	Lachstranche und Dillbutter	24.-
	Crevetten und Sweet Chili Sauce	24.-
	Schweinesteak und Kräuterbutter	24.-
	Rinds-Ribeye und Kräuterbutter	28.-
• Rindshuft geschnetzelt an Paprikarotweinsauce, Spätzli, Speckbohnen	32.-	
• Hirschpfeffer (saisonal), Rotkraut, Kartoffelstock	28.-	
• Rehschnitzel (saisonal) an Preiselbeerrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse	32.-	
• Lammrücken an Thymiansauce, Bratkartoffeln, Gemüse	32.-	
• Tatar vom Rind, mit Salatbouquet, inkl. Garnituren und Toast	28.-	
• Heisser Schinken, Salzkartoffeln, Dörrbohnen, Senf	18.-	
• Heisser Schinken, Kartoffelsalat, Senf	18.-	
• Wurst-Käse-Salat garniert	18.-	

FISCHGERICHTE

• Zanderfilet mit Safransauce und mediterranem Zitronenrisotto	30.-
• Gebackene Egliknusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	28.-
• Forellenfilet an Weissweinsauce, Wildreis und Spinat	28.-
• Saiblingfilet an Kräutersauce, Pilaw-Reis und Kefen	30.-
• Lachstranche an Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Ofengemüse	28.-

VEGETARISCH

• Zucchini-Piccata, Tomatensabayone, Linguine	18.-
• Mediterranes Grillgemüse mit Sauer-Creme-Kartoffel	18.-
• Ravioli gefüllt mit mediterranem Ratatouille und Basilikumbutter	18.-
• Agnolotti mit Alpenkräuter und Käse gefüllt, Lauchgemüse, Salzeibutter	18.-
• Saisonaler Pilzrisotto mit gebackenem Blumenkohl	18.-
• Saisonaler Spargelteller mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	21.-
• Gebackenes Tempuragemüse mit Sweet Chili Sauce und Salat	18.-

DESSERTS

• Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
• Schaffhauser Süssmostcreme	7.50
• Fondant au Chocolat mit Vanilleglace und Früchten	12.50
• Gebackene Öpfelchüechli mit Vanilleglace	9.-
• Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7.50
• Hausgemachtes Panna Cotta mit Beersauce	7.50
• Dessertvariation KSS mit allerlei Leckereien	12.50

Gerne stellen wir Menus nach Ihren Vorstellungen zusammen.