



## Bankett Vorschläge

### Vorspeisen & Suppen

Grüner Salat	CHF 8.50
RheinGenuss Saison-Salat	CHF 10.00
Kräuter Salat mit Kernen & Nüssen	CHF 11.50

Tomatensuppe mit Gin	CHF 9.50
mit Speck & Croutons	CHF 11.00
Mythos-Suppe mit Trauben (Weisswein)	CHF 9.50

### Hauptgerichte

<b>Schweins-Geschnetzeltes</b> mit Gemüse & Tagliatelle	CHF 25.00
------------------------------------------------------------	-----------

<b>Schweins-Steak</b> , Kräuterbutter mit Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln	CHF 26.00
---------------------------------------------------------------------------	-----------

<b>Schweinsbraten</b> , Rotweinsauce mit Gemüse & Tagliatelle	CHF 28.00
------------------------------------------------------------------	-----------

<b>Poulet-Curry</b> mit Reis	CHF 25.00
------------------------------	-----------

<b>Rinds-Hackbraten</b> mit Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln	CHF 23.00
-------------------------------------------------------------	-----------

<b>Rinds-Stroganoff</b> mit Spätzli & Gemüse	CHF 39.50
----------------------------------------------	-----------

<b>Kalbs-Geschnetzeltes</b> mit Gemüse & Tagliatelle	CHF 34.50
---------------------------------------------------------	-----------

<b>Kalbs-Steak, Kräuterbutter</b> mit Gemüse & Pommes Frites	CHF 41.00
-----------------------------------------------------------------	-----------

<b>Kalbsbraten</b> mit Gemüse & Beilage	CHF 38.00
-----------------------------------------	-----------

<b>Gebratenes Saiblingfilet</b> an Kräuter Sauce mit Gemüse und Beilage	CHF 37.00
----------------------------------------------------------------------------	-----------

<b>Gemüse-Curry</b>	CHF 21.00
---------------------	-----------

<b>Randen-Risotto</b> mit Mascarpone	CHF 22.00
--------------------------------------	-----------

<b>Gemüse-Nudeln</b>	CHF 22.00
----------------------	-----------

### Beilagen

Risotto, Reis, Kartoffel-Gratin, Ofenkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffel-Stock, Tagliatelle, Polenta  
Fitness-Salate

### Dessert

Fruchtsalat	CHF 9.50
-------------	----------

Panna Cotta	CHF 8.50
-------------	----------

Caramelchöpfli	CHF 8.50
----------------	----------

Saisonaes Tiramisu	CHF 9.50
--------------------	----------

Schokoladenkuchen	CHF 9.50
-------------------	----------

### Dessertbuffet

mit 4erlei Desserts	CHF 14.00
---------------------	-----------



## Buffet :

### Thai-Bufferet CHF 49.00

Papaya-Salat, Frühlingsrollen, Tom-Yam-Suppe  
3erlei Curry mit Poulet, Schwein und Rind  
Asia Gemüse, Fried Noodles & Basmati-Reis  
Mango-Salat, Fried Banana

### Grill-Bufferet (Mitte Mai bis Mitte September) CHF 55.00

6 verschiedene Salate  
z. B. Hohrückensteak, Spare-Rips, Pouletbrust, Mini-Partywürste, Grillgemüse,  
verschiedene Gemüse- und Blattsalate, Beilagengerichte wie Kartoffelgratin & Reis,  
Cous-Cous, Baked Potatoes etc.

### Fondue-Plausch (Oktober bis März) CHF 38.00

Glühwein & Punsch - Winterlicher Apero-Snack  
Fondue, Brot, Kartoffeln, Äpfel, Essiggemüse & Kirsch  
Trauben-Sorbet

### Einfach und Gut

Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF 18.00
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	CHF 21.00
Hackbraten mit Kartoffelstock	CHF 21.00
Spaghetti Bolognese	CHF 17.00
Fitnesssteller mit Schweissteak	CHF 25.00
Teller mit Trockenfleisch und Käse	pro Person CHF 24.00

+ Salat Buffet mit 8 verschiedenen Salaten + pro Person CHF 10.00

### Apero

Schinkengipfeli	CHF 3.00 pro Stück
Chäschüechli	CHF 2.50 pro Stück
Schaffhauser-Bölle-Dünne (Vegi oder mit Speck)	CHF 3.50 pro Person
Häckbällchen mit Dip	CHF 3.00 pro Person
Nüssli & Chips	CHF 3.00 pro Person
Käse & Oliven	CHF 3.50 pro Person
Gemüse Sticks mit Dip	CHF 4.00 pro Person

Wir sind offen für Ihre Wünsche und Ideen und setzen diese nach Möglichkeit gerne um.  
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

**Kinder:** Gerne passen wir uns den kleinen Geschmäckern an und sprechen das Menü mit ihnen ab.

### Allergien & Unverträglichkeiten:

Bitte melden Sie Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bei der Besprechung oder teilen Sie uns diese mindestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Wir werden diese gerne berücksichtigen.

#### Deklaration:

Saibling (EU/ CH) / Rind-,Kalb-,Schweinefleisch, Poulet (CH)

#### Unsere Lieferanten:

Niedermann, Uhwiesen / Wurst & Fleisch      Oceanis Comestibles, Schaffhausen / Fisch      GVS, Schaffhausen / Getränke  
Wyland-Beck, Truttikon/ Brot & Gebäck      EMMI / Glacé      Gunterswiler / Gemüse & Obst