

SCHAFFHAUSER LANDFRAUEN KOCHEN



IMKES KARTOFFELSUPPE

mit Lauchstreifen und Speckchips

POTAGE PARMENTIER à la mode d'Imke

aux juliennes de poireaux e tchips au lard

kl. Port/pte.port.

Fr. 9.50

Fr. 6.50

SCHAFFHAUSER BÖLLETÜNNE

Zwiebel-Speckkuchen ein Rezept von Maja Werner aus Merishausen

TARTE AUX OIGNONS ET LARD

d'après une recette de Maja Werner-Bachmann de Merishausen

Fr. 11.00

POCHIERTES FELCHENFILET NACH REBBAUERNART

an Weissweinsauce mit Marc-Trauben, Kreolenreis und Blattspinat

FILET DE FERA POCHÉ VITICULTEUR

sauce au vin blanc avec raisins au marc, riz créole et épinards en branches

kl. Port/pte.port.

Fr. 34.50

Fr. 29.50

KALBSVORESSEN „GNÄDINGERBRÄU“

wir servieren dazu Marktgemüse und Kartoffelgaletten

Das Bier, das dem Rezept den Namen gibt, stammt von den Gebrüdern

Gnädingen aus Ramsen. Die Braukunst der Hobbybrauer ist genial!

BLANQUETTES DE VEAU «GNÄDINGERBRÄU»

avec légumes du marché et galettes de pommes de terre

La bière des frères Gnädingen donne le nom à cette recette, ils sont des
brasseurs passe-temps géniaux!

kl. Port/pte.port.

Fr. 29.50

Fr. 25.50

ZITRONENCRÈME

der fruchtig saure Abschluss der kleinen kulinarischen Reise

durch den Kanton Schaffhausen

Crème citron la grande finale fruteux-acidulée de notre petit voyage

au tour du canton Schaffhouse

Fr. 6.50