

Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	Fr. 6.00
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.00
Schaffhuuser Rieslingsuppe	Fr. 8.00
Französische Zwiebelsuppe	Fr. 9.00

Kalte Köstlichkeiten

Herbstliche Salatschüssel <i>mit Ei, Speck, Champignons, Kräuter-Croûtons und Sprossen</i>	Fr. 15.00
Fleischkäsesalat einfach/garniert	Fr. 12.00/16.00
Appenzeller Fleischkäsesalat einfach/garniert	Fr. 13.00/17.00

Zwischendurch oder so...

Schwartenmagen	Fr. 9.00
Zvieri - Plättli	Fr. 15.00
Original Militär - Käseschnitte	Fr. 9.00

Unser Snack - Hit

Haumesser Burger vom Rind <i>von A bis Z hausgemacht</i>	Fr. 12.00
---	-----------

Fleisch aus der Schweiz
«Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal»

Unsere Spezialitäten

Haumesser's Bauernbratwurst
mit kräftigem Blauburgunder-Jus und Röstzwiebel
Fr. 20.00

Cordon - Bleu vom Schwein
klassisch mit richtig viel Käse
Fr. 28.00

Deftiges Bauern - Kotelette
und hausgemachte «Grübe» - Butter
Fr. 32.00

Steve - Steak

*ein Rindsfilet, welches mein Vater auf Wunsch von Steve McQueen
während den Dreharbeiten zum Film „Le Mans“ 1971 kreierte.
Weltweit einzigartig!*
Fr. 49.00

Lammrückenfilet „Provencale“
überbacken mit einer Kräuter - Knoblauchkruste
Fr. 35.00

Knusprig gebackene Pouletflügeli
und zwei feine Dipsaucen
Fr. 18.00

Beilagen zur Auswahl:

*Pommes frites, Eierspätzli, Butternüdeli oder Bunter Reis
dazu frische Gemüsegarnitur
(auf Wunsch auch mit saisonalem Salat - Fitness)*



Für die Kids

Schweinsschnitzel paniert oder knusprige Pouletflügeli
Pommes frites und „Erbsli&Rüebli“
Fr. 10.00

Fleisch, Geflügel und Wurstwaren aus der Schweiz

«Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie Sich bitte an unser Personal»

Unsere Empfehlung für den Herbst

Nüsslisalat
mit Ei, Kräuter - Croûtons und Sprossen
Fr. 9.00

Kürbisrahmsuppe
und Kastanien - Honig
Fr. 8.00

Aus dem Klettgauer Wald

Rehpfeffer Jäger Art
Spätzli
Fr. 28.00

Butterzarte Rehschnitzel
Wildrahmsauce
Steinpilz - Nüdeli
Fr. 33.00

Entrecôte vom Wildschwein rosa gebraten
Granatapfel - Chutney
Kartoffelkroketten
Fr. 31.00

Zu den Wildgerichten servieren wir ausserdem:

Rotkraut mit glacierten Marroni
Rosenkohl und Speckwürfeli
Weissweinapfel mit Preiselbeercompott

Saison - Desserts

Vermicelle mit Meringue
und Portwein - Zwetschgen
Fr. 11.50

Gebratener Tomme
mit karamellisierten Birnen
Fr. 9.50

Für vegetarische Geniesser

Original Militär - Käseschnitte
Frische Salatgarnitur
Fr. 18.00