

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie in einer der höchsten Küchen des Kantons Schaffhausen begrüßen zu dürfen – 136 Meter über dem Rheinfall, mit einem unvergleichlichen Blick auf dieses beeindruckende Naturwunder. Hier oben vereinen sich Genuss, Qualität und eine atemberaubende Aussicht zu einem einzigartigen Erlebnis.

Lieber Gast

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle gerne unsere Küchenphilosophie etwas näher bringen. Bei uns stehen Regionalität, Nachhaltigkeit und der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt. Unsere Zutaten stammen grösstenteils von lokalen Bauernhöfen und Produzenten aus der Region Schaffhausen, die mit Leidenschaft hochwertige Produkte herstellen.

Wir sind davon überzeugt, dass echte Aromen am besten zur Geltung kommen, wenn man die natürlichen Qualitäten eines Produkts bewahrt. Daher setzen wir auf eine klare, unverfälschte Zubereitung, die den Charakter jedes einzelnen Produkts hervorhebt.

Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für regionale Küche und authentischen Genuss inspirieren – wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

VORSPEISE

-  **Gemischter Blattsalat** 16
Rohkost | Hausdressing | Kerne
wahlweise mit Rindsfilet oder Tagesfisch (S) 21
- Zweierlei Forelle vom Brüggli** 23
Kopfsalat | gelbe Paprika | Rettich
-  **Variationen von der Aargauer Rüebl** 21
Yuzo | Portulak | Pumpernickel | Belper Knolle (G)
- 32 Stunden gegarter Schweinebauch von Luma** 24
Topinambur | Lauch | Liebstöckel (S)
- Kalbstatar mit Landei** 29
geröstetes Brioche | Piemont Trüffel (E,I,G,L)
- Geklopfte Schlössli Garnelen** 24
Thurgauer Süsskartoffel | Spinat | Leinsamen-Chips

ZWISCHENGANG

- 16 **Zwiebel - Schaumsuppe** 
Bergkäse-Praline
- 16 **Pastinaken - Schaumsuppe**
gebeiztes Rindsentrecôte | Petersilie
- 22 **Tajarini Pasta** 
Zitronensauce | Piemont Trüffel (G)

Yuzo = aromatische Zitrusfrucht aus Japan mit einer intensiven, frischen Note, die an eine Mischung aus Zitrone, Mandarine und Grapefruit erinnert

Portulak = ein vielseitiges, vitaminreiches Wildkraut mit leicht säuerlichem, nussigem Geschmack

Topinambur = eine nussig-süss schmeckende Wurzelknolle

Tajarini Pasta = traditionelle, feine Eierpasta aus der italienischen Region Piemont, bekannt für ihre zarte Textur und ihren intensiven Geschmack

Belper Knolle = würziger Schweizer Hartkäse, mit Knoblauch und Pfeffer verfeinert

Liebstöckel = aromatisches Gewürzkraut mit kräftigem, würzigem Geschmack

HAUPTGANG

Gegrillter Lammrücken 51

Kerbelwurzel | sauer eingelegter Kürbis | Kürbiscreme

Geschmortes Rindsbäggli 46

Gemüse Cassoulet | Bündner Polenta (S)

Kalbsfilet im Rauchmantel 54

Randen | Gerstenragout (G,S)

Konfierte Alpstein Entenkeule 48

Gefüllte Wirz-Tasche | Knödelstreifen | Heidelbeeren (G,S)

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 47

Kalbsfilet | Kräutersaitling | Tagliatelle

FISCH & VEGETARISCH

Alpen Zander 47

Spitzkohl | getrüffelte Dauphine Kartoffell (G)

Bündner Lachsroulade 47

Schwarzwurzel | Sellerie | blaues Kartoffel Mille-Feuille

Engardiner Capuns 34

Zwiebelgewächse | Schlossberger Käse Espuma

Basilikum - Gnocchi 34

Pilze | La Cotta | Bergkräuter (G)

Tessiner Safran-Risotto 34

Rosenkohl | Federkohl | Kernen

Dauphine Kartoffel = französische Spezialität, kleine Krokette, jedoch luftiger, da sie aus einer Mischung aus Kartoffelpüree und Brandteig bestehen

Mille-Feuille = ähnlich wie ein Gratin, jedoch durch die feine, gleichmässige Schichtung etwas raffinierter

Espuma = engl. für Schaum

La Cotta = Veganer Ricotta aus Cashewkernen

DEGUSTATIONS MENÜ

Rüebli in Variationen

Yuzo | Portulak | Pumpernickel | Belper Knolle

32 Stunden gegarter Schweinebauch von Luma

Topinambur | Lauch | Liebstöckel

Zwiebel Schaumsuppe

Bergkäse-Praline

Pasta Tajarini

Zitronensauce | Wintertrüffel

Kalbsfilet im Rauchmantel

Randen | Gerstenschäum

Alpenkäse

Birnenbrot | Feigensenf

Pistazien - Friandises

Vanille-Ganache | Lotus Gebäck | Himbeersorbet

TAVOLATA STYLE

4 - Gang Menu **119** mit Weinbegleitung **139**

6 - Gang Menu **139** mit Weinbegleitung **169**

5 - Gang Menu **129** mit Weinbegleitung **155**

7 - Gang Menu **149** mit Weinbegleitung **185**

DESSERT & KÄSE

Pistazien - Friandises 17

Vanille-Ganache | Lotus Gebäck | Himbeersorbet (G)

Maroni - Mousse 17

Pflaume | weisse Schokolade | Baiser (G)

Variation von Schweizer Alpenkäse 21

Birnenbrot | Feigensenf (G,L)

Allergene: S: Sellerie | G: Gluten | Vegi: 

S: Sellerie | L: Laktose | N: Nüsse

Poulet - Schweiz Kalb - Schweiz
Hirsch - Österreich Kalb's Tatar Fleisch - Schweiz
Rind - Schweiz Lamm - Schweiz
Fisch - Schweiz (Zuchtfisch)

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten
steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung