

<i>Vorspeisen und Salate</i>	€
Salate der Saison oder verschiedene Blattsalate	9,50
Frühlingsalat mit Shrimps und Cocktailsauce	19,50
Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	17,80
Artischockensalat mit gebratenen Poulardenbruststreifen	18,50
Carpaccio vom Kalbsbäckchen mit Olivenvinaigrette	16,50
Carpaccio von Lachs und Seascallops <i>mit zweierlei Pfeffermarinaden</i>	21,50
Vitello Tonnato <i>Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern</i>	18,50

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	9,80
Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnetupfer	9,80

Fischgerichte

Filet von der Lachsforelle in Rieslingsauce mit Marktgemüse und Butternudeln	38,00
Schollenfilet in Butter gebraten mit neuen Kartoffeln und Blattsalat	36,50

Fleischgerichte

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln und kleinem Salat	31,00
Kalbssteak in Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Pommes dauphines	34,50
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	36,00
Lammfilets provençale, Gratin dauphinois und grünen Bohnen	38,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	19,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (zwei Stück) mit Pommes frites	19,80
Kleine Portion (ein Schnitzel)	€ 16,80

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden. - Inklusivpreise -

Menü I Vegetarisch Euro 45,00

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

§

Farfalle mit Pilzen
Parmesan und Petersilie

§

Schokoladen-Trüffeltarte mit Himbeersorbet



Menü II Euro 52,00

Tomatensuppe mit Basilikum und Sahnetupfer

§

Poulardenbrüstchen mit Kräuterjus
frisches Marktgemüse und Pommes dauphines

§

Costa Rica Ananas mit Erdbeersorbet



Menü III Euro 68,00

Frühlingsalat mit Shrimps und Cocktailsauce

§

Lammfilets mit Kräutern der Provence
Gratin dauphinois und grünen Bohnen

§

Mandel-Amaretto-Eisparfait mit Schokoladensauce

Unsere Desserts

€/Inklusivpreise

Frische Ananas mit Erdbeersorbet	9,80
Mocca-Eisparfait mit Kirschwasser	12,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	11,00
Gemischtes Eis <i>Erdbeere, Vanille, Schokolade</i>	9,50
Eine Kugel Pistazien-Eis oder Kaffee-Eis jeweils	4,20

Gerne können Sie auch die Menü-Desserts einzeln bestellen.

Scheidels Restaurant

Zum Kranz

Hotel

Frühlingszeit-Spargelzeit €

ein Bund frischer Stangenspargel: 25,00

dazu servieren wir wahlweise: neue Kartoffeln 7,00

zerlassene Butter 4,40

Sauce Hollandaise 6,80

Schinken: gekocht, Schwarzwälder oder Parma 9,50

Kleines paniertes Schweineschnitzel 16,00

Kleines Kalbsteak 21,00

Lauwarmer Spargelsalat mit Parmaschinken 18,50

Filet von der Lachsforelle in Rieslingsauce 38,00

mit neuen Kartoffeln und frischem Stangenspargel

- Inklusivpreise -