



*Herzlich Willkommen
im Kronenhof Schaffhausen*

Die Gastronomie im Kronenhof
steht für eine abwechslungsreiche, kreative und marktfrische Küche.
Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind
und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Raik Neubert, Küchenchef
Philipp Thommen, Hoteldirektor & Gastgeber

Öffnungszeiten Küche Frühling 2024

Montag bis Samstag:

Mittag: 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr

Abend: 18.00 Uhr bis 21.45 Uhr

Sonntag: durchgehend ganzes Angebot 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Salate und Vorspeisen



Schaffhauser Marktsalat

CHF 9.50

bunt gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Mixed salad with house dressing



Frühlingsalat

CHF 16.50

zarter Frühlingsalat mit Sanddorn-Dressing

grünem Spargel, gepickelten Radieschen, Wachtelei und Belper Knolle

Spring salad with sea buckthorn dressing

green asparagus, pickled radish, quail egg and "Belper Knolle" cheese

Thunfisch Tataki

CHF 24.00

kurz gebratener Thunfisch mit Sesamkruste,

zweierlei Randen, Brunnenkresse und Ziegenkäseglacé

Tuna tataki with sesame crust,

two kinds of beetroot, watercress and goat's cheese ice cream

Rindstatar rassig mariniert

Vorspeise CHF 21.50

serviert mit Toast und Butter

Hauptgang CHF 29.50

Beef tartare served with toast and butter

Suppen



Schaffhauser Rieslingsuppe

CHF 12.00

Die Hausspezialität im Kronenhof! Zubereitet mit feinstem Riesling aus Schaffhausen, etwas Sahne und viel Liebe!

Schaffhausen Riesling soup – one of our specialties! Prepared with the finest Riesling from Schaffhausen, a little bit of cream and a lot of love!

Bärlauchcremesuppe

CHF 16.50

gebratene Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel

Creamy wild garlic soup with pan seared scallops wrapped in raw ham



Kronenhof Menu

Thunfisch Tataki

kurz gebratener Thunfisch mit Sesamkruste,
zweierlei Randen, Brunnenkresse und Ziegenkäseglacé

*Tuna tataki with sesame crust,
two kinds of beetroot, watercress and goat's cheese ice cream*

*

Bärlauchcremesuppe

mit gebratener Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel

Wild garlic soup with scallops wrapped in raw ham

*

Kalbssteak-Mignons

rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Hollandaise
grünem Spargel und gebackenen Risotto-Pralinen

*Roasted saddle of veal with hollandaise sauce
green asparagus and baked risotto pralines*

*

Zitronentarte mit Meringue und frischen Beeren

*Lemon tart with meringue
and fresh berries*

4-Gang Menu *4-course menu* CHF 95.00

3-Gang Menu *3-course menu* CHF 84.00

Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) + CHF 25.00

Wine accompaniment (1 glass per course) + CHF 25.00

Saison

Kalbssteak CHF 52.00

rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Hollandaise
grünem Spargel und gebackenen Risotto-Pralinen

*Roasted saddle of veal with hollandaise sauce
green asparagus and baked risotto pralines*

Gefüllte Maispoularde CHF 36.00

Maispoulardenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten
auf Fregola Sarda mit grünem Spargel und Bärlauchschaum

*Corn chicken breast with cream cheese filling
on fregola sarda with green asparagus and wild garlic foam*

Duett vom Lamm CHF 44.50

gebratenes Entrecôte und geschmortes Gigot vom Lamm
mit Thymianjus, Bohnengemüse und Couscous

*Duet of lamb - roasted entrecôte and braised leg of lamb
with thyme jus, bean vegetables and couscous*

Fischgerichte

Pochierte Forellenrolle CHF 39.00

Gefülltes und schonend gegartes Forellenfilet
mit hausgemachten Limetten-Ravioli, Dashi-Emulsion und Peperonata

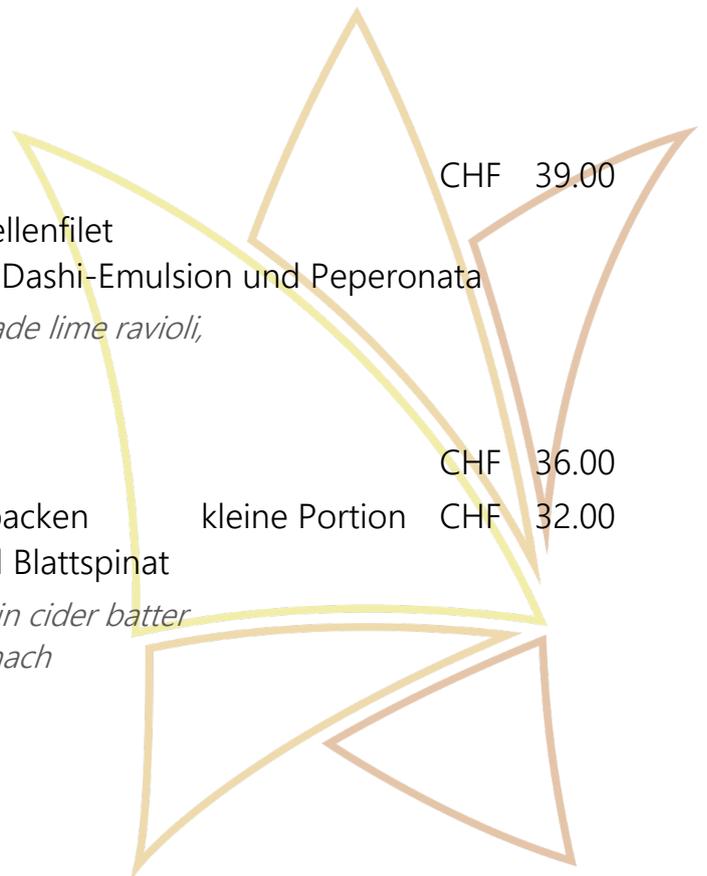
*Poached roll of trout fillet with homemade lime ravioli,
dashi emulsion and peperonata*

Fischknusperli vom Kundelfingerhof CHF 36.00

Lachsforellenstreifen im Cidreteig gebacken
mit Tartarsauce, Kräuterkartoffeln und Blattspinat

*Fish crispies - salmon trout stripes fried in cider batter
with tartar sauce, herb potatoes and spinach*

kleine Portion CHF 32.00



Kronenhof Klassiker

Kronenstuben-Schnitzel CHF 29.00

paniertes Schweinsschnitzel kl. Portion CHF 26.00

serviert mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

*Kronenstuben Schnitzel breaded pork escalope
served with French fries, cranberries and lemon*

Cordon Bleu CHF 32.50

Schweizer Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken und Greyerzer

serviert mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

*Cordon Bleu breaded pork escalope stuffed with raw ham and gruyere cheese
served with French fries, cranberries and lemon*

Entrecôte „Café de Paris“ CHF 44.00

Rinds-Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutterkruste

mit grünem Spargel und Pommes Frites

Grilled beef entrecôte with herb butter crust, green asparagus and French fries

Geschnetztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ CHF 36.00

an sämiger Rahmsauce mit Champignons und Rösti

Sliced veal «Zurich style» in creamy sauce with mushrooms and rösti

Kalbsleber "Berliner Art" CHF 34.50

in Butter gebratene Tranchen von der Kalbsleber

serviert mit Zwiebeln, Apfel und Rösti

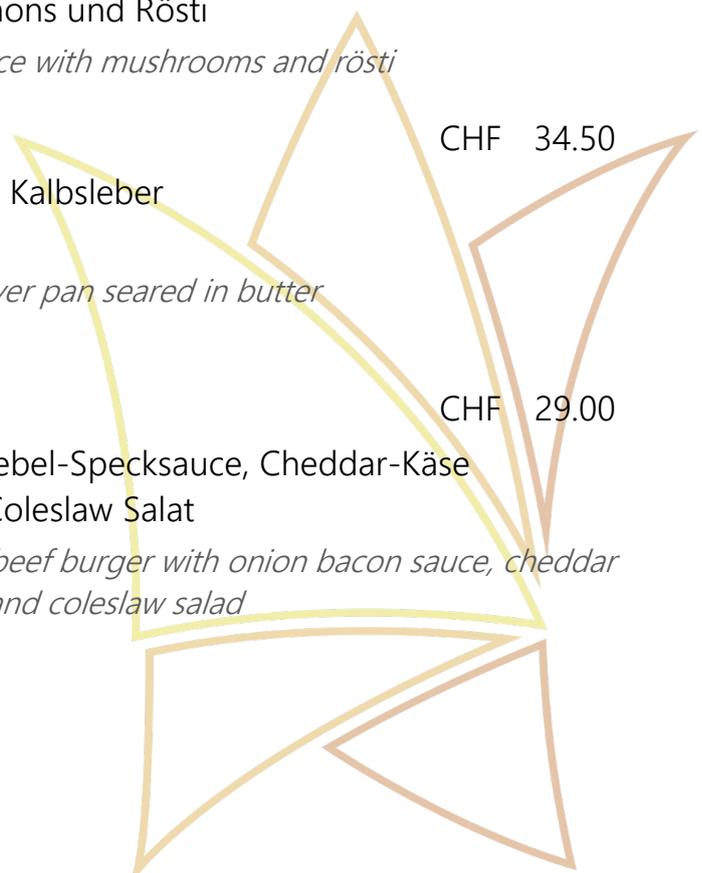
*Calf's liver "Berlin style" slices of calf's liver pan seared in butter
served with onions, apple and rösti*

OX Burger – Der Beste CHF 29.00

hausgemachter Rinds-Burger mit Zwiebel-Specksauce, Cheddar-Käse

Brioche Bun, Süsskartoffel-Fries und Coleslaw Salat

*OX burger – best in town! Homemade beef burger with onion bacon sauce, cheddar
cheese, brioche bun, sweet potato fries and coleslaw salad*



Vegetarisch



Gefüllte Aubergine

CHF 28.00

mit Joghurt und Gurke gefüllte Aubergine
serviert mit Hummus und Granatapfel

Eggplant stuffed with yogurt and cucumber served with hummus and pomegranate



Pilz-Kartoffelgnocchi

CHF 32.00

mit Pilzen gefüllte Kartoffelgnocchi
serviert mit grünem Spargel und Bärlauchschaum

Potato gnocchi stuffed with mushrooms, served with green asparagus and wild garlic foam



Rotes Thai Curry

CHF 32.00

veganes und leicht pikantes Thai-Curry
mit geräuchertem Tofu, kleinem Gemüse serviert mit Basmatireis

Thai curry with smoked tofu, small vegetables and with basmati rice



Halloumi Burger

CHF 28.00

gebratener Halloumi serviert im Brioche Bun,
Süßkartoffel-Fries und Coleslaw Salat

Halloumi burger with sweet potato fries and coleslaw salad

Fleisch- & Fischdeklaration

Kalbs- und Schweinefleisch ausschliesslich aus der Schweiz, Lamm aus Australien,
Rindfleisch aus der Schweiz oder Südamerika, Geflügel aus Frankreich oder Ungarn
Forellen und Lachsforellen vom Kundelfingerhof in Schlatt,
Thunfisch aus Vietnam, Jakobsmuscheln aus Grossbritannien

Allergien und Unverträglichkeiten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Qualitätsweine im Offenausschank

WEISSWEINE

Riesling-Silvaner 2022	10cl	CHF	7.00
Weingut Christen, Wilchingen SH <i>Erfrischender-fruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Citrus- und Muskatnote. Der Wohl beste Riesling-Silvaner des Kantons Schaffhausen!</i>			
Blanc de Noir «trocken» 2022	10cl	CHF	7.00
Kellerei Rötiberg, Wilchingen <i>Die trockene Variante des beliebten Blanc de Noirs zeigt sich elegant mineralisch, füllig im Abgang und spiegelt das Terroir des Klettgaus wider.</i>			
Roero Arneis 2022	10cl	CHF	8.00
Marco Porello, Comestri, Italien <i>Von hellgelber Farbe; in der Nase komplexes Bouquet mit Noten von Akazienblüten und Honig. Am Gaumen blumig mit gelben Früchten und viel Schmelz.</i>			
Grüner Veltliner 'Tom' 2022	10 cl	CHF	8.00
Weingut Tom Dockner, Traisental, Österreich <i>Erfrischender Weisswein mit einer feinen Säure und eine neckisch verborgene Restsüsse komplettieren diesen Wein.</i>			

ROTWEINE

Pinot Noir Spätlese 2022	10 cl	CHF	7.50
Weingut Stoll, Osterfingen <i>Die Weine von Christoph Stoll sind alle nach höchstem Bio-Standard produziert. Herrliche Burgunderaromen, etwas Gerbstoffe dank schonendem Ausbau im grossen Eichenfass.</i>			
Cabernet Dorsa Sélection AOC 2020	10 cl	CHF	7.50
GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen <i>Dunkles Kirschrot mit strahlenden Facetten ins dunkelviolet. Intensive Blume mit Noten von Zwetschgen und grüner Paprika. Strukturbetonter Körper mit reifen Tanninen.</i>			
Les Arcades, Languedoc 2021	10 cl	CHF	8.00
Vignerons du Sommiérois, Languedoc, Frankreich Grenache, Syrah <i>Aromen von Cassislikör und kandierten Früchten, im Gaumen vollmundig und saftig. Lakritz- und Vanillenoten vermählen sich schön mit der Frucht im langanhaltenden Finale.</i>			
Brancaia tre 2021	10 cl	CHF	9.00
Brancaia, Toskana, Italien Sangiovese, Merlot, Cabernet <i>Frische, rotfruchtige Nase, Cassis und rote Pflaumen. Am Gaumen strukturiert, saftig, wunderbar frisch und mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, Cassis und mildem Tabak.</i>			
Finale Grande 2021	10 cl	CHF	7.00
Cantine San Giorgio S.R.L, San Giorgio, Italien Primitivo und Negroamaro <i>Typischer Wein aus Süditalien mit Dörraromen und leichter Würzigkeit.</i>			

Snackkarte

täglich durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.45 Uhr (sonntags bis 21.00 Uhr)



Frühlingsalat mit Spargelragout CHF 16.50

Frühlingsalat mit grünem Spargel, Sanddorn-Dressing und Belper Knolle
Spring salad with green asparagus and "Belper Knolle" cheese

Caesar Salad CHF 26.00

Baby Romanasalat an feinstem «Caesar Dressing»
mit gebratener Pouletbrust, Speck, Croutons und Parmesan
*Caesar Salad lettuce with the finest "Caesar dressing"
with roasted chicken breast, bacon, croutons and Parmesan cheese*

OX Burger – Der Beste CHF 29.00

hausgemachter Rinds-Burger mit Zwiebel-Specksauce, Cheddar-Käse
Brioche Bun, Süsskartoffel-Fries und Coleslaw Salat
*OX burger – best in town. Homemade beef burger with onion bacon sauce,
cheddar cheese, brioche bun, sweet potato fries and coleslaw salad*

Rindstatar rassig mariniert Vorspeise CHF 21.50

serviert mit Toast und Butter Hauptgang CHF 29.50

Beef tartare served with toast and butter

Wurst-Käsesalat an Hausdressing CHF 17.50

Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten an Hausdressing
Sausage and cheese salad with lettuce and salads

Flammkuchen

täglich durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.45 Uhr (sonntags bis 21.00 Uhr)

Original Elsässer Flammkuchen CHF 17.00

mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln
Tarte flambée Alsatian with crème fraiche, bacon and onions

Flammkuchen Saison CHF 22.50

mit Crème Fraîche, mit grünem Spargel und Rauchlachs
Tarte flambée Season with green asparagus and smoked salmon

Flammkuchen Méditerranée CHF 22.50

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, getrockneten Tomaten und Rucola
Tarte flambée mediterranea serrano ham, onions and arugula



Flammkuchen Jardinière CHF 16.50

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Zucchetti, Tomaten und Käse
Tarte flambée jardinière with onions, zuccheti, tomatoes and cheese