

# Bienvenue au Kronenhof Schaffhausen

La gastronomie du Kronenhof est synonyme d'une cuisine variée, créative et fraiche du marché. Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons de la région

Nous sommes très heureux de vous accueillir chez nous et nous vous souhaitons un séjour agréable.

Raik Neubert, Chef de cuisine Philipp Thommen, Directeur d'hôtel & hôte

Heures d'ouverture cuisine été 2024 Du lundi au samedi: Midi: 11.30 Uhr à 13.45 Uhr

Soir: 18.00 Uhr à 21.45 Uhr

Dimanche: toute l'offre en continu 11.30 Uhr à 21.00 Uhr

## Salades et Entrees

VEGETA-RISCH Salade du marché CHF 9.50

Salade du marché mixed avec notre vinaigrette de la maison Insalata mista con salsa della casa

VEGAN

Salade d'été aux chanterelles

CHF 16.50

Salade d'été tendre avec chanterelles rôties vinaigrette au citron vert, grenade et chips de pommes de terre violettes *Insalata estiva* con finferli fritti vinaigrette al lime, melograno e chips di patate viola

Tataki de thon CHF 25.00

Thon brièvement rôti en croûte de sésame, avec de la mangue fraîche et glace au fromage de chèvre Tataki di tonno con crosta di sesamo, mango fresco e formaggio di capra glacé

VEGETA-RISCH Tomate & Burrata CHF 21.00

burrata crémeuse avec tomates cerises multicolores caviar balsamique et tomates séchées maison *Burrata* con pomodorini colorati, caviale di balsamico e pomodori secchi

Tartare de bœuf mariné

Entrée CHF 21.50

servi avec du toast et du beurre Plat principal CHF 29.50

*Tartare di manzo* servita con pane tostato e burro





Soupe au Riesling de Schaffhouse

CHF 12.00

Une spécialité de la maison!

Préparé avec le meilleur Riesling de Schaffhouse et beaucoup d'amour.

**Zuppa al Riesling di Schaffhouse** La specialità della casa al Kronenhof! Preparato con il miglior Riesling da Schaffhausen, un po' di crema e tanto amore.

Gazpacho « Andaluz »

CHF 15.50

Soupe de légumes froide selon une recette espagnole originale Gazpacho "Andaluz" zuppa fredda di verdure basata su una ricetta originale spagnola



### Tataki de thon en croûte de sésame, avec de la mangue fraîche et glace au fromage de chèvre

Tataki di tonno con crosta di sesamo mango fresco e formaggio di capra glacé

\*

Gazpacho « Andaluz » Soupe de légumes froide selon une recette espagnole originale

Gazpacho "Andaluz", zuppa fredda di verdure basata su una ricetta originale spagnola

\*

Carré d'agneau rôti avec jus de sauge, polenta crémeuse et ratatouille

> Vitello arrosto rosa con salsa olandese due tipi di asparagi e praline di risotto

> > \*

Tartelette aux fraises avec crème à la vanille et sorbet à la fraise

Tortino di fragole con crema alla vaniglia e sorbetto alla fragola

\*\*\*

Menu à 4 plats menu di 4 portate CHF 95.00 Menu à 3 plats menu di 3 portate CHF 84.00

Vin d'accompagnement (1 verre par plat) + CHF 25.00 Accompagnamento di vino (1 bicchiere per portata) + CHF 25.00



### VEGETA-RISCH

### Tagliata d'entrecôte de bœuf

CHF 46.00

Entrecôte grillée tranchée avec du chimichurri épicé sur une salade estivale de pois chiches, concombres, grenade, feta et roquette frite

Bistecca di controfiletto grigliata e affettata con chimichurri piccante, su un'insalata estiva con ceci, cetrioli, melograno, feta e rucola fritta

Steak de veau CHF 54.00

Carré de veau rôti rose avec chanterelles rôties, pois mange-tout, purée de petits pois, chutney de cerises et Fregola Sarda *Sella di vitello* arrosto con finferli fritti piselli a foglia, purea di piselli, chutney di ciliegie e fregola sarda

Râtelier d'agneau CHF 52.00

Carré d'agneau rôti avec jus de sauge, polenta crémeuse et ratatouille *Carrée di agnello* arrosto con salsa di salvia, polenta cremosa e ratatouille



### Fitness-Teller

Assiette de salade variée avec notre vinaigrette maison, servie avec...

Colorful salad plate with our house dressing, served with...

•	petite escalope de porc panée et airelles rouges	CHF	29.00
	scaloppine di maiale impanate e mirtilli rossi		\

•	Beignets de filets de truite saumonée avec s	auce tartare C	HF	34	.50
	Filetto di trota farcito e salsa tartara			V	

•	Entrecôte de bœuf grillée avec sauce ch <mark>i</mark> michurri	CHF	46.00
	Bistecca di controfiletto alla griglia con chim <mark>ic</mark> hurri	\ \ \	

•	Portion Pommes Frites ou Pommes de Te	rre Rôties	CHF	5.00
	Contorno Patatine fritte o patate arrosto			



Escalope Kronenstuben CHF 29.00

Grande escalope de porc panée petite portion CHF 26.00

servi avec des frites, airelles et citron

Grande cotoletta di maiale impanata servita con patatine, mirtilli rossi e limone

Cordon Bleu CHF 32.50

Cordon Bleu fourré au jambon cru et fromage Gruyère, servi avec des frites, airelles et citron

Cordon Bleu con prosciutto crudo e formaggio Gruyère
servito con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

### Emincés de veau «à la zurichoise»

CHF 36.00

avec des champignons et des röstis Scaloppine di vitello in salsa cremosa con funghi e rösti

### Foie de veau «à la berlinoise»

CHF 34.50

Foie de veau «à la berlinoise», tranches de foie de veau rôties au beurre servies avec des oignons, des pommes et des röstis

Fegato di vitello "alla berlinese" servito con cipolle, mela e rösti

### OX burger – Le meilleur

CHF 29.00

Burger de bœuf maison avec sauce aux oignons et au bacon, fromage cheddar

Brioche bun, frites de patates douces et salade Coleslaw OX Burger - Il miglior

Hamburger di manzo fatto in casa con salsa di cipolla e pancetta, formaggio cheddar Panino Brioche, patate dolci fritte e insalata di insalata di cavolo

#### Déclaration de viande et de poisson

Viande de veau et de porc provenant exclusivement de Suisse, agneau d'Australie, viande de bœuf de Suisse ou d'Amérique du Sud, volaille de France ou de Hongrie Truites et truites saumonées de la ferme Kundelfingerhof à Schlatt, thon du Vietnam, lotte d'Islande

### Allergies et intolérances

Nous vous informons sur les ingredients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur demande.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA de 8,1%.



Duo de lotte CHF 45.00

Filet de lotte rôti et cuit au four servi avec mousse de Nolly Prat, salade de céleri en branches et boules de patates douces cuites au four *Filetto di rana pescatrice* arrostito e cotto al forno con salsa Nolly Prat, insalata di sedano e gnocchi di patate dolci

### Croustillants de poisson «Kundelfingerhof»

CHF 36.00

Beignets de filets de truite saumonée petite portion CHF 32.00 avec sauce tartare, pommes de terre et épinards en feuilles *Rotolo di filetto di trota* in camicia con ravioli di lime fatti in casa, con salsa tartara, patate alle erbe e foglie di spinaci



Raviolis au citron et à la ricotta

CHF 32.00

avec chanterelles sautées et mousse de sauge *Ravioli di ricotta al limone con finferli saltati e spuma di salvia* 

VEGAN

Curry rouge thai

CHF 32.00

Curry thaï végétalien et légèrement épicé avec du tofu fumé bio, petits légumes servis avec du riz basmati Curry tailandese vegano con tofu biologico affumicato piccole verdure e con riso basmati



Halloumi burger

CHF 28.00

Halloumi frit servi dans un bun brioché, frites de patates douces et salade Coleslaw Hamburger di Halloumi servito in un panino di brioche, patate dolci fritte e insalata di cavolo

# Virs de qualite en verte au verre

### **VINS BLANCS**

Riesling-Silvaner 2022

10cl

CHF 7.00

Weingut Christen, Wilchingen SH

Vin blanc fruité et rafraîchissant avec des notes prononcées d'agrumes et de muscade. Probablement le meilleur Riesling-Silvaner de Schaffhouse!

Sauvignon Blanc 2022

10cl

CHF 8.50

Wunderstaa Wein, Hallau SH

La groseille à maquereau, le pamplemousse et le sureau caractérisent l'arôme intense du nez. En bouche, une belle harmonie entre le fondant et une acidité rafraîchissante. Un corps riche.

Roero Arneis 2022 10cl CHF 8.00

Marco Porello, Comestri, Italien

De couleur jaune clair ; au nez, bouquet complexe avec des notes de fleurs d'acacia et de miel. En bouche, il est floral avec des fruits jaunes et beaucoup de fondant.

### ROSÉ

Sommertraum 2022

10 cl

CHF 7.50

Trotte Löhningen, Löhningen SH

Un rosé du pays du Pinot noir de Schaffhouse avec une bonne tension et de la race. Des arômes de baies rouges, un peu d'agrumes mûrs. Finale réussie, on attend la deuxième gorgée avec impatience.

### **VINS ROUGES**

### Pinot Noir Spätlese 2022

10 cl

CHF 7.50

Weingut Stoll, Osterfingen

Les vendanges tardives sont un vin puissant issu des meilleurs raisins récoltés tardivement. De magnifiques arômes bourguignons, un peu de tanins, un élevage en grands fûts de chêne.

Cabernet Dorsa 2020

10 cl

CHF 7.50

GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen

Pinot Noir, Maréchal Foch, Dornfelder

Rouge cerise foncé avec des facettes rayonnantes allant vers le violet foncé. Nez intense avec des notes de pruneau et de poivron vert. Corps structuré avec des tanins mûrs.

#### Finca Meryos « Crianza » 2020

10 cl

CHF 9.00

Finca Meryos, Ribera del Duero, Spanien

Tempranillo

Rouge rubis d'intensité moyenne. Arômes de cerise noire, cassis, mûre et un peu de myrtille. En bouche, une acidité filigrane et une longue finale complètent ce Crianza.

Brancaia tre 2021

10 cl

CHF 9.00

Brançaia, Toskana, Italien

Sangiovese, Merlot, Cabernet

Nez frais et fruité rouge, cassis et prunes rouges. En bouche, il est structuré, juteux, merveilleusement frais et présente des arômes de cerise, de mûre, de cassis et de tabac doux

Finale Grande 2021

10 cl

CHF 7.00

Cantine San Giorgio S.R.L, San Giorgio, Italien

Primitivo und Negroamaro

Vin typique du sud de l'Italie avec des arômes de fruits secs et une légère note épicée.



tous les jours sans interruption de 11h30 à 21h45 (le dimanche jusqu'à 21h00)

### Salade d'été aux chanterelles

CHF 16.50



Salade d'été tendre avec chanterelles rôties et vinaigrette au citron vert *Insalata estiva* con finferli fritti e vinaigrette al lime

Caesar Salade CHF 26.00

Baby laitue romaine à la "Caesar Dressing" la plus raffinée avec poitrine de poulet rôtie, lard, croûtons et parmesan *Insalata Caesar* con il miglior "Caesar dressing" con petto di pollo arrosto, pancetta, crostini e parmigiano

### OX burger - Le meilleur

CHF 29.00

Burger de bœuf maison avec sauce aux oignons et au bacon, fromage cheddar Brioche bun, frites de patates douces et salade Coleslaw *OX Burger* - *Il miglior* 

Hamburger di manzo fatto in casa con salsa di cipolla e pancetta, formaggio cheddar Panino Brioche, patate dolci fritte e insalata di insalata di cavolo

Tartare de bœuf mariné Entrée CHF 21.50 servi avec du toast et du beurre Plat principal CHF 29.50 *Tartare di manzo* servita con pane tostato e burro

### Salade de saucisses et de fromage

CHF 17.50

Salade de saucisses et de fromage garnie de vinaigrette maison Insalata di salsiccia e formaggio con condimento della casa

Tarte Hambee

Tarte flambée alsacienne CHE 17.00

avec de la crème fraîche, du lard et des oignons *Tarte flambée alsaziana* con panna fresca, pancetta e cipolle

Tarte flambée Saison CHF 22.50

à la crème fraîche, avec chanterelles, oignons et viande des Grisons *Tarte flambée Stagione* con finferli, cipolle e manzo salato a secco

Tarte flambée méditerranée CHF\ 22.50

avec oignons, jambon Serrano et salade de roquet<mark>t</mark>e *Tarte flambée mediterranea* con cipolle, prosciutto crudo e rucola

### Tarte flambée jardinière

CHF 16.50

Tarte flambée jardinière avec oignons, courgettes, tomates et fromage Tarte flambée jardinière con cipolle, zucchine, pomodori e formaggio