



Bienvenue au
Kronenhof Schaffhausen

La gastronomie du Kronenhof est synonyme d'une cuisine variée, créative et fraîche 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 hiver 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 Entrées



Salade du marché CHF 9.50

Salade du marché mixed avec notre vinaigrette de la maison

Insalata mista con salsa della casa

La Mâche «Mimosa» CHF 14.50

Salade mâche "Mimosa" avec vinaigrette balsamique à l'huile de noix, bacon, œuf et croûtons

Insalata di ramponi "Mimosa" con salsa balsamica all'olio di noci, pancetta, uovo e crostini

Tartare d'omble chevalier CHF 24.00

servi avec du concombre, des radis, de l'avocat et du pumpernickel

Tartare di salmerino servita con cetriolo, ravanello, avocado e pumpernickel

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

Soupes



Schaffhauser Rieslingsuppe CHF 12.00

Une spécialité de la maison!

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

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

Essence de champignons CHF 16.00

Essence de champignons avec des raviolis aux champignons faits maison

Essenza di funghi con ravioli ai funghi fatti in casa

Kronenhof Menu

Tartare d'omble chevalier
servi avec du concombre, des radis,
de l'avocat et du pumpernickel

Tartare di salmerino servita con cetriolo, ravanello, avocado e pumpernickel

*

Essence de champignons corsée
avec raviolis aux champignons faits maison

*Essenza di funghi
con ravioli ai funghi fatti in casa*

*

Duo d'agneau
avec jus au thym, salsifis glacés,
chips de pancetta et couscous

*Duetto di agnello con jus al timo, salsiccia nera glassata,
chip di pancetta e cuscus*

*

Parfait à la cannelle et quenelles de semoule au chocolat
avec des oranges marinées

*Parfait alla cannella e gnocchi di semolino al cioccolato
con arance marinate*

Menu à 4 plats *menu di 4 portate* CHF 89.00

Menu à 3 plats *menu di 3 portate* CHF 79.00

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

Saison

Ossobuco CHF 38.00

Jarret de veau braisé avec son jus servi avec une purée de pommes de terre, des légumes braisés et des oignons frits

*Stinco di vitello brasato con il suo jus
servito con purè di patate, verdure brasate e cipolle fritte*

Poularde de maïs farcie CHF 36.00

Poitrine de poularde de maïs farcie de fromage frais et de tomates séchées servie avec de la Fregola Sarda et de la mousse de basilic

*Petto di Mais Poulard farcito con crema di formaggio
e pomodori secchi servito con fregola sarda e schiuma di basilico*

Filet de bœuf "Rossini" CHF 64.00

Filet de bœuf avec foie de canard poêlé et jus de truffes *sans foie gras CHF 56.00*
avec trois sortes de carottes et gâteau de pommes de terre à la broche

*Filetto di manzo con fegato d'anatra fritto e jus di tartufo
con tre tipi di carote e tortino di patate*

Duo d'agneau CHF 44.50

Entrecôte rôtie et gigot d'agneau braisé
avec jus au thym, salsifis glacés, chips de pancetta et couscous

*Entrecôte arrostita e gigot di agnello brasato
con jus al timo, salsiccia glassata, chip di pancetta e couscous*

Poisson

Halibut et calamars CHF 44.00

filet de halibut rôti et calamars farcis avec mousse de crustacés,
risotto à l'orge gris, purée de panais et flower sprout

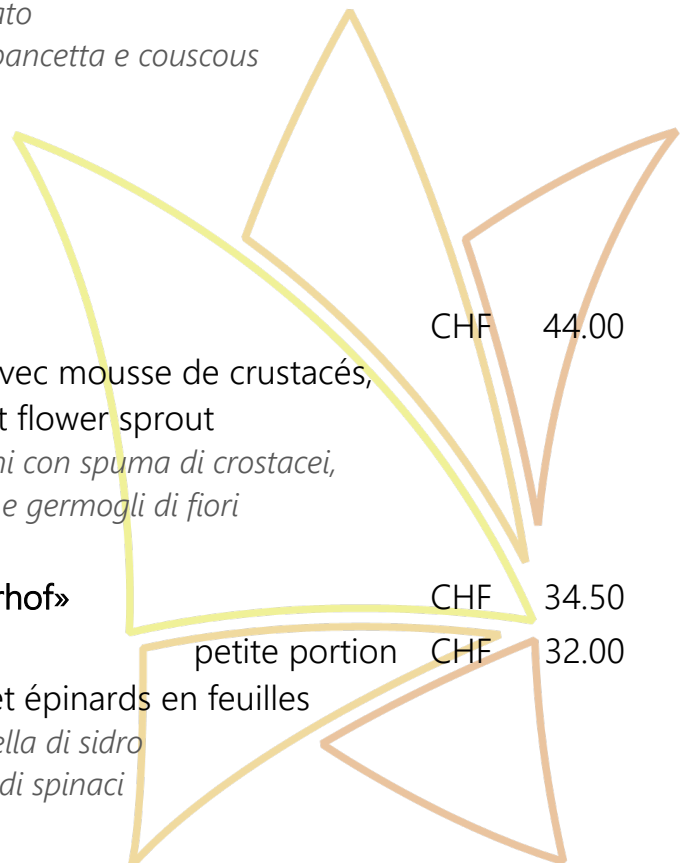
*Filetto di ippoglosso fritto e calamari ripieni con spuma di crostacei,
risotto all'orzo perlato, purea di pastinaca e germogli di fiori*

Croustillants de poisson «Kundelfingerhof» CHF 34.50

Beignets de filets de truite saumonée
avec sauce tartare, pommes de terre et épinards en feuilles

*Strisce di trota salmonata al forno in pastella di sidro
con salsa tartara, patate alle erbe e foglie di spinaci*

petite portion CHF 32.00



Classiques Kronenhof

Escalope Kronenstuben CHF 29.00

Grande escalope de porc panée petite portion CHF 26.00

servi avec des frites, aïelles 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, aïelles et citron

Maiale ripieno di 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

Munot Topf

«Pot de Munot»- la Fondue Chinoise flambée «à discrétion»

à partir de deux personnes – Da due persone par pers. CHF 54.00

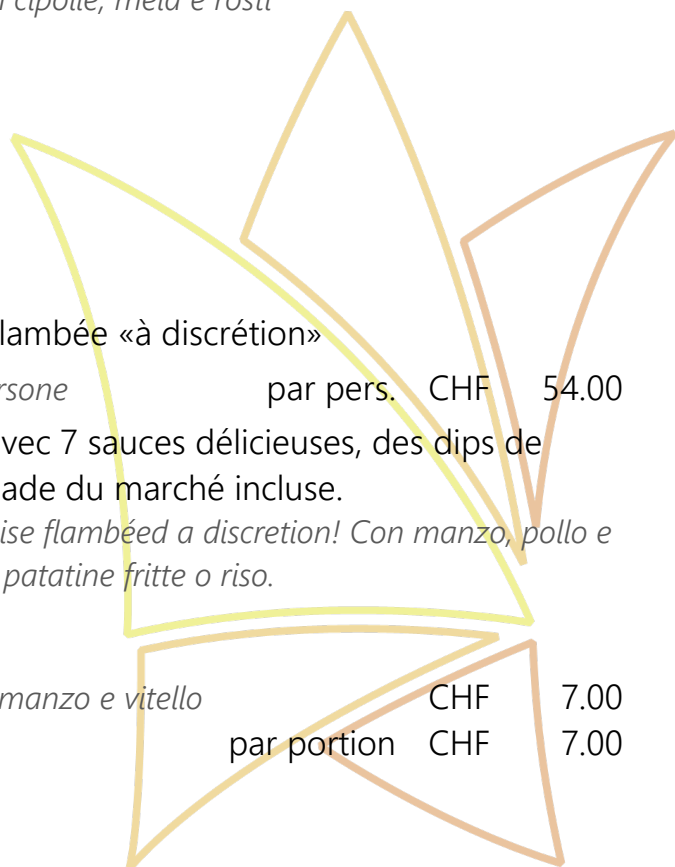
du bœuf, du poulet et du veau, servi avec 7 sauces délicieuses, des dips de légumes, des frites ou du riz. Petite salade du marché incluse.

Il classico del Kronenhof! La Fondue Chinoise flambée a discretion! Con manzo, pollo e vitello, 7 salse deliziose, salsine di verdure, patatine fritte o riso.

suppléments – supplementi:

seulement du boeuf et du veau – Solo manzo e vitello CHF 7.00

Crevettes géantes – Gamberi par portion CHF 7.00



Vegetarien



Aubergine farcie

CHF 28.00

Aubergine farcie au yaourt et au concombre
servie avec houmous et grenade

Melanzane ripiene di yogurt e cetrioli servite con hummus e melograno



Gnocchi de pommes de terre aux champignon

CHF 31.00

Gnocchis de pommes de terre farcis aux champignons
servis avec crème de patates douces, radicchio grillé et mousse de noix

*Gnocchi di patate ripieni di funghiserviti con crema di patate dolci,
radicchio grigliato e spuma di noci*



Curry rouge thaï

CHF 32.00

Curry thaï végétalien et légèrement épicé
avec du tofu fumé bio, petits légumes servis avec du riz basmati

*curry thailandese vegano con tofu biologico affumicato
piccole verdure e con riso basmati*

Burgers

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



Halloumi burger

CHF 28.00

Halloumi frit servi dans un bun brioché,
frites de patates douces et salade Coleslaw

Halloumi fritto servito in un panino di brioche, patate dolci fritte e insalata di cavolo

Déclaration de viande et de poisson

Viande de veau et de porc exclusivement de Suisse filet de bœuf d'Irland ou d'Amérique du Sud.

Gibier (chevreuil et sanglier) d'Autriche, poulet de Hongrie ; Agneau de Nouvelle-Zélande.

Truite et truite saumonée Kundelfingerhof à Schlatt, brochet de mer d'Espagne, lote d'Islande,
thon du Pacifique et crevettes du Vietnam (aquaculture)

Allergies et intolérances

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

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

Vins de qualité en vente au verre

VINS BLANCS

Riesling-Silvaner 2022 10cl CHF 7.00

Weingut Christen, Wilchingen SH 75cl CHF 48.00

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

Blanc de Noir «trocken» 2021 10cl CHF 7.00

Kellerei Rötiberg, Wilchingen 75cl CHF 48.00

La variante sèche du très apprécié Blanc de Noirs se montre élégamment minérale, ample en finale et reflète le terroir du Klettgau.

Roero Arneis 2022 10cl CHF 7.50

Marco Porello, Comestri, Italien 75cl CHF 52.00

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.

Grüner Veltliner 'Tom' 2022 10 cl CHF 8.00

Weingut Tom Dockner, Traisental, Österreich 75 cl CHF 56.00

Au nez, des pommes Granny Smith, un peu d'abricots, de fins arômes herbacés et épicés ; en bouche, le vin se montre incroyablement frais et rafraîchissant. Une fine acidité et un sucre résiduel malicieusement dissimulé complètent ce vin.

VINS ROUGES

Pinot Noir Spätlese 2020 10 cl CHF 7.50

Weingut Stoll, Osterfingen 75 cl CHF 51.00

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

Cabernet Dorsa 2020 10 cl CHF 7.50

GVS Weinkellerei Schaffhausen, Schaffhausen 75 cl CHF 51.00

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.

LES ARCADES, LANGUEDOC 2021 10 cl CHF 8.00

Vignerons du Sommiérois, Languedoc, Frankreich 75 cl CHF 56.00

Grenache, Syrah

Arômes de liqueur de cassis et de fruits confits, bouche ample et juteuse. Des notes de réglisse et de vanille se marient joliment avec le fruit dans une finale persistante.

Finale Grande 2021 10 cl CHF 7.00

Cantine San Giorgio S.R.L, San Giorgio, Italien 75 cl CHF 48.00

Primitivo und Negroamaro

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

Snackkarte

La Mâche «Mimosa» CHF 14.50

Salade mâche "Mimosa" avec vinaigrette balsamique à l'huile de noix, bacon, œuf et croûtons

Insalata di ramponi "Mimosa" con salsa balsamica all'olio di noci, pancetta, uovo e crostini

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

Assiette de charcuterie petite CHF 17.00

Assiette de charcuterie et de fromage grande CHF 25.00

Salumi e formaggio svizzeri

Tarte flambée

Tarte flambée alsacienne CHF 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

avec jambon cru de chevreuil, figues et miel

Tarte flambée alla Saison con prosciutto di cervo, fichi e miele

Tarte flambée méditerranéenne CHF 22.50

avec oignons, jambon Serrano et salade de roquette

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

