



VORSPEISEN	KLEIN	GROSS
Bunter Blattsalat mit Haselnuss-Himbeer-Dressing	12.00	16.00
Brunnenkressepraliné mit rotem Rettichsalat	18.00	22.00
Mediterranes Fischesavarin mit Safran-Aiolidip und Erbsenpüree	21.00	25.00
Carpaccio vom Ochenschwanz mit Kräutervinaigrette und Salat von jungen Artischocken	22.00	26.00
Schifferhaus Vorspeisenvariation		35.00
SUPPE		
Essenz von rotem Thaicurry		15.00
HAUPTSPEISEN		
Sautierte Kalbsmilken mit Morchelsauce, Tagliatelle und Waldspargeln		38.00
Konfiertes Pulpo mit Safranrisotto und Rindermark		38.00
Iberico Rücken mit gebratener Polenta und Tomaten-Pinienkerneragoût		44.00
Kabeljaufilet im hausgemachten Lardomantel, süss-saurer Rhabarber und neuen Kartoffeln		42.00
Morcheltriangoli mit Bärlauchschaum		42.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MwSt. Euro entspricht Tageskurs.  
Falls keine Länderherkunft angegeben ist, verwenden wir Schweizer Fleisch:



KLASSIKER	KLEIN GROSS
Wurst-Käsesalat mit Rösti	23.00
Matjes nach Hausfrauen Art mit neuen Kartoffeln	28.00
Kalbsleber an Calvadossauce mit Rösti	35.00
Schifferhausburger (Rindsfilet, Gänseleber, Trüffelmayonnaise) mit Süsskartoffelchips	38.00
Chateaubriand (serviert für 2 Personen)	118.00
KÄSE	
Jumi's Käseauswahl mit Rhabarberchutney, Feigensenf und hausgemachtem Fruchtebrot	16.00
DESSERTS	
Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Rhabarbersorbet	15.00
Karamellisiertes Kokosnussmousse mit Rumsauce und Mangosorbet	16.00
Champagnersuppe mit Waldmeisterparfait und Walderdbeeren	18.00
SCHIFFERHAUS MENU	
3-Gang Menu Surprise	60.00
4-Gang Menu Surprise	70.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MwSt. Euro entspricht Tageskurs.  
Falls keine Länderherkunft angegeben ist, verwenden wir Schweizer Fleisch: