

Das Einfache ist das Schwierige. Vincent van Gogh via Paul Bocuse

Wir stellen uns dieser Herausforderung gerne: Schlichte Gerichte aus möglichst regionalen Zutaten zubereitet und mit Freude serviert, so dass Sie sich bei uns wohl und gut aufgehoben fühlen.

Ob beim Hausbier oder bei den Speisen: Regional ist bei uns nicht nur ein Trendwort sondern der Rote Faden.

Uns ist es wichtig, zu wissen, woher unsere Produkte stammen: Egal ob Rind, Kalb oder Schwein, wir beziehen nur Fleisch von Freilandtieren direkt von Metzger Felix Neidhardt in Ramsen. Von der Schlachtung, über das Zerlegen bis hin zur Endverarbeitung zu den unterschiedlichsten Produkten geschieht dort alles aus einer Hand. Den Hygiene- und Kontroll-Bedingungen wird grosse Beachtung geschenkt, und die Tiere sind nicht dem Stress einer Grossschlachtereie ausgesetzt.

Bei unseren Gerichten mit Gallowayrind vom Hof Dreieichen gehen wir eine Stufe weiter: Herr Neidhardt liefert uns - ganz im Sinne von Nose to Tail - jeweils halbe Rinder, weswegen Sie vielleicht auch mal ein Gericht bei uns entdecken, das sie vorher nicht gekannt haben.

Gemüse soll in unseren Augen frisch, saisonal und die Herkunft nachvollziehbar sein, weswegen wir dieses bei Andreas Vollenweider in Schlatt einkaufen.

Sie werden bei uns auch Gerichte finden, welche Komponenten enthalten, die wir nicht regional beziehen können. Diese kaufen wir bei Oceanis Comestibles in Schaffhausen oder im Top CC in Diessenhofen ein.

Rind	Kanton Schaffhausen & Zürich
Kalb	Kanton Schaffhausen & Zürich
Schwein	Kanton Schaffhausen & Zürich
Lamm	Kanton Schaffhausen & Zürich
Wild	Kantone Schaffhausen & Zürich
Fisch	Kundelfingerhof, Schlatt & Schweiz
Gemüse	Andreas Vollenweider, Schlatt & Schweiz
Eier	Rita Zink, Beringen
Glace	Mövenpick oder hausgemacht
Brot	Beda Beck, Basadingen

Wir wünschen guten Appetit, eine angenehme Zeit und positive Erinnerungen, die Sie bei Gelegenheit wieder zu uns führen.



Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.