

# LIEBER GAST



## HERZLICH WILLKOMMEN

auf dem schönen Siblinger Randen.

Wir bieten Ihnen eine Speisekarte, die so vielseitig ist wie unsere Gäste: Ausflügler, Wanderer, Sportler, Familien, aber auch Geschäftsleute und Gourmets sollen sich gleichermaßen angesprochen und wohlfühlen.

Wir legen grossen Wert auf eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Viele der Produkte stammen direkt vom Randen und zum Teil aus Bioanbau.

Entdecken Sie auch unser erlesenes Angebot ausgezeichneter Schaffhauser Weine. In Zusammenarbeit mit bekannten Winzern der Region bieten wir nebst einer Vielfalt von Blauburgunderweinen auch besondere Spezialitäten an, einige davon biozertifiziert.

Wir freuen uns, Sie heute als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Sandra & Claude Tappolet  
und das Randenhaus-Team



Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind. Die Gilde bürgt für Qualität, Kreativität und Gastlichkeit sowie für sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte im Rahmen einer kreativen Küche.

*Alle Preise in dieser Speisekarte in CHF und inkl. MwSt.*

# SAISONALER GENUSS

## VORSPEISE

- Bärlauch-Schaumsuppe** 🍄 10.50  
dazu Grissini mit Wildschwein- Rohschinken
- Bärlauch-Quiche** 🍄 13.50  
Würziges Käseküchlein, verfeinert mit Bärlauch,  
angerichtet mit einem Salatbouquet.
- Frühlingsalat** 🍄 🌱 13.50  
Verschiedene Frühlingsalate kombinieren wir mit Bärlauchvinaigrette,  
gebratenen Wildschwein-Salamistreifen und gerösteten Kernen

## HAUPTGERICHTE

- Bärlauch-Ravioli «Randenhaus»** 🍄 26.50  
Hausgemachte Ravioli mit Bärlauch-Ricotta-Füllung, an Rahmsauce  
mit Tomatenwürfeln und Pinienkernen.
- Frühlingsteller** 🍄 26.50  
Hausgemachte Bärlauchspätzli kombiniert mit Pilz- Rahmragout, Gemüseflan,  
glasiertes Randengemüse und Wirsing.
- Wildburger** 26.50  
Würzig mariniertes Burger aus hiesigem Rehfleisch,  
mit Rotweinjus, Bärlauchspätzli und Gemüsebouquet.
- Gebratene Saiblingfilet** 🍄 35.50  
Zerlassene Butter mit Bärlauchstreifen und ein Hauch Zitronensaft  
verleihen diesem Fisch Frühjahrsfrische.  
Dazu servieren wir Weisswein-Risotto und Gemüsebouquet.
- Kalbsschnitzel «Bärl-im-Bocca»** 🍄 36.50  
Zarte Schnitzeli mit Bärlauch und Rohschinken belegt.  
Der Weissweinrisotto und das Gemüsebouquet passen ausgezeichnet dazu.
- Bärlauch Cordon Bleu [Schweinefleisch]** 30.50  
Unseren Klassiker servieren wir mit einer feinen Füllung aus Schinken,  
Brie und Bärlauch, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet.

*Alles Wild aus 100 % einheimischer Jagd.*

# VORSPEISEN

## SALATE

- Bunter Blattsalat** 🍃 🍴 🍴 8.50  
mit Rüblistreifen, Radiesli und unserer beliebten Salatsauce.
- Gemischter Salat «assortiert»** 🍃 🍴 🍴 10.50  
Verschiedene hausgemachte Salate, mit Blattsalat ergänzt.
- Nüsslisalat Randenhof** 🍴 🍴 12.50  
Feldsalat mit gebratenem, biologischem Bratkäse vom Randenhof, mit hausgemachtem Pesto mariniert.
- Randensalat «Hubertus»** 🍴 🍴 12.50  
Randensalat mit Äpfeln und einer würzigen Vinaigrette.  
Dazu servieren wir gebackene Champignons.

## SUPPEN

- Hausgemachte Tagessuppe** 🍴 8.00
- Siblinger Riesling-Silvaner Schaumsuppe** 🍴 9.50  
serviert mit Blätterteig-Sesamgebäck.

## ZUM APERO

- Knoblibrot** 🍴 9.00  
Mundgerechte Baguette-Stückchen, mit Knoblauchbutter überbacken, ideal zum Teilen am Tisch.

# HAUPTGERICHTE

## VOM SCHWEIN AUS DEM KLETTGAU

<b>Rahmschnitzel</b>	26.00
Schweinschnitzel mit einer Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet.	
<b>Jäger-Schnitzel</b> 🍷	26.00
Schweinschnitzel überzogen mit einer Rotweinsauce mit Thymian und Pilzen, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Schweinssteak</b> 🍴	28.50
Saftiges Steak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Paniertes Schnitzel</b>	25.00
In Butter gebratenes Schweinschnitzel mit einer Hausbrot-Panade, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Cordon Bleu «Suisse»</b>	28.50
Schweins-Cordon Bleu mit einer Füllung aus Emmentaler Käse und Hinterschinken, mit Pommes Frites und Gemüsebouquet.	

## VOM KALB AUS DER OSTSCHWEIZ

<b>Rahmschnitzel</b>	34.00
Kalbsschnitzel mit einer Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet.	
<b>Kalbs-Cordon Bleu</b>	39.00
Cordon Bleu vom Kalbsbäggli mit einer Füllung aus Weichkäse und Beinschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Wiener Schnitzel</b>	34.00
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit Hausbrot-Panade, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	

## FISCH

<b>Forellenragout</b>	34.00
an einer leichten Rahmsauce im Blätterteigkissen, dazu Wildreis-Mix und Gemüse.	

*Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.  
Der Fisch stammt aus der Schweiz oder Deutschland.  
Auf Wunsch können Sie alle unsere Gerichte auch in kleineren Portionen bestellen.*

# HAUPTGERICHTE

## VOM RIND RINDFLEISCH AM KNOCHEN GEREIFT

<b>Feuersteak</b>	43.00
Steak vom Rindsrücken, mit geschroteten Pfefferkörnern und Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Entrecôte «Café de Paris»</b>	44.00
Rinds-Entrecôte mit der berühmten Kräutersauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
<b>Rindsrückenstreifen «Stroganoff»</b>	39.00
Zarte Streifen vom Rind an einer leicht pikanten Paprikasauce. Dazu Wildreis-Mix und Gemüse.	
<b>Entrecôte «Double»</b>	55.00
Am Stück gebratener Rindsrücken, am Tisch tranchiert. Mit klassischer Sauce Bearnaise. Kartoffelkroketten und eine grosse Auswahl an Gemüse runden dieses Erlebnis ab. Ab 2 Personen, Preis pro Person.	

## FITNESS-GERICHTE

Kombinieren Sie Fleisch mit Gemüse oder Salat ganz nach Ihrem Geschmack.

mit Gemüseteller   mit gemischtem Salat   mit Blattsalat

### VOM SCHWEIN

<b>Paniertes Schnitzel</b>	25.00	25.00	22.00
<b>Steak</b> mit Kräuterbutter	28.50	28.50	25.50
<b>Cordon Bleu «Suisse»</b>	28.50	28.50	25.50

### VOM KALB

<b>Kalbs-Cordon Bleu</b>	39.00	39.00	36.00
<b>Wiener Schnitzel</b>	34.00	34.00	31.00
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Kräuterbutter	34.00	34.00	31.00

### VOM RIND

<b>Feuersteak</b> überbacken mit Kräuterbutter	43.00	43.00	40.00
<b>Entrecôte</b> mit Café de Paris	44.00	44.00	41.00

*Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.  
Auf Wunsch können Sie alle unsere Gerichte auch in kleineren Portionen bestellen.*

# HAUPTGERICHTE

## VEGETARISCH

<b>Chäs-Spätzli</b> 🍴	18.50
Hausgemachte Eierspätzli mit biologischen Zutaten und Bergkäse vom Randenhof überbacken, dazu Röstzwiebeln. mit hausgemachtes Apfelmus	+ 3.00
<b>Randenkugeln</b> 🍴	24.50
gebackene Reiskugeln mit würziger Käsefüllung, dazu Tomatensauce, umrahmt mit Gemüse.	
<b>Gemüseteller</b> 🍴	24.50
Grosse Auswahl an Gemüsen. mit Beilage (Reis, Nudeln, Spätzli oder Pommes Frites) mit Champignon-Rahmsauce	+ 2.00 + 3.00
<b>Bratkäse «Randenhof»</b> 🍴	26.50
Gebratener Flammkäse vom Randenhof an Basilikumrahmsauce. Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse runden dieses Gericht ab.	
<b>Pommes Frites Portion</b>	10.50
<b>Rotes thailändisches Curry</b> 🍴 🌱 🍴 🍴	24.50
mit verschiedenem Gemüse und Bratkäse. Dazu Reis und Brotcracker.	

## VEGAN

<b>Rotes thailändisches Curry</b> 🍴 🌱 🍴 🍴 🍴	24.50
mit verschiedenem Gemüse und „Planted Chicken“* Dazu Reis und Brotcracker. Lactosefrei.	

\*Produkt aus Erbsen der Firma Planted:

Verblüffend ähnlich, entschieden anders, so das Fazit zu diesem Alternativangebot zu Pouletfleisch. 100% natürliche Zutaten angereichert mit Vitamin B12.

# KINDERKARTE

## VORSPEISEN FÜR KINDER

Tagessuppe 🍴 5.50

Grüner Salat 🍴 🍴 🍴 5.50

Rüebli- und Maissalat 🍴 🍴 🍴 5.50

## HAUPTGERICHTE FÜR KINDER

	mini	maxi
<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Pommes Frites und Rüebli	11.00	15.00
<b>Rahmschnitzel</b> mit Spätzli und Rüebli	11.00	15.00
<b>Wienerli</b> 🍴 🍴 mit Pommes Frites und Rüebli	-	11.00
<b>Pommes Frites</b> 🍴 🍴 🍴 mit Rüebli	8.50	10.50
<b>Spätzli</b> 🍴 mit Rahmsauce und Rüebli	9.50	11.50
<b>Leerer Teller</b> *		4.50

## GETRÄNKE FÜR KINDER

Himbeer-Sirup 2 dl 2.50

Holunderblütensirup hausgemacht 2 dl 2.50

*Gerne servieren wir unsere Kindergerichte für Kinder bis 14 Jahre.*

*\* Unkostenbeitrag für Service und Abwasch*