

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

Wildrahmsuppe mit Wacholdergeist	9.50
Geröstete Wurzelcremesuppe  mit Schwarzwurzel- Chip	9.50
Nüsslisalat   mit Streifen von gebratenem Wildschwein-Salami	12.50
Wildküchlein Hausgemachte Chuechli aus Rehfleisch, Pilzen und würzigem Käse, begleitet von Blattsalat und Trauben	13.50
Graved Swisslachs Hausgebeizte Lachstranche mit Randen und Äpfel, garniert mit Salatbouquet	14.50

HAUPTGERICHTE

Winterteller  Hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut, Gemüseflan, Rosenkohl, Rahmwirsing, glasierte Marroni, Preiselbeerapfel und ein Rahmragout von Pilzen lassen auch das vegetarische Herz höher schlagen	26.50
Wildburger Würzig marinierter Burger aus hiesigem Wildfleisch, mit Rotweinjus, Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und Röstzwiebeln.	26.50
Hirschschnitzel „Mirza“ Zarte Schnitzeli von der Keule, parfümiert mit Cognac und dazu Wild- Rahmsauce. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel.	37.50
Brasato schonen gegarter Rinds- Schmorbraten garniert mit Perlzwiebeln. Dazu servieren wir Polenta und Rahmwirsing.	32.00
Schweinsgeschnetzeltes „Curry“   Geschnetzeltes Demeter Schweinefleisch vom Randenhof an roter thailändischer Currysauce. Im Reisring serviert mit Cashewnüssen, Brotcracker und Kefen.	29.00
Duo vom Wildschwein und Hirsch Die edlen Stücke beider Tiere mit verschiedenen Saucen, Hausgemachten Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel.	48.50

Wild aus 100 % einheimischer Jagd.

VORSPEISEN

SALATE

Bunter Blattsalat	↙ ↘ ↙	8.50
mit Rüeblistreifen, Radiesli und unserer beliebten Salatsauce.		
Gemischter Salat «assortiert»	↙ ↘ ↙	10.50
Verschiedene hausgemachte Salate, mit Blattsalat ergänzt.		
Nüsslisalat Randenhof	↙ ↘	12.50
Nüsslisalat mit gebratenem, biologischem Bratkäse vom Randenhof, welcher mit hausgemachtem Pesto mariniert ist.		
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

ZUM APERO

Knoblibrot	↙	9.00
kleines Baguette in zwei Teilen mit Knoblauchbutter überbacken und in Mundgerechte Stücke geteilt. Auch als Vorspeise erhältlich		
Kräuterbrot	↙	9.00
kleines Baguette in zwei Teilen mit Kräuterbutter überbacken und in Mundgerechte Stücke geteilt. Auch als Vorspeise erhältlich		

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN AUS DEM KLETTGAU

Rahmschnitzel	26.00
Schweinsschnitzel mit einer Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet.	
Jäger-Schnitzel  (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich)	26.00
Schweinsschnitzel überzogen mit einer Rotweinsauce mit Thymian und Pilzen, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
Schweinssteak (auf Anfrage auch laktose- oder glutenfrei erhältlich)	28.50
Saftiges Steak vom Nierstück mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
Paniertes Schnitzel	25.00
In Butter gebratenes Schweinsschnitzel mit einer Hausbrot-Panade, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
Cordon Bleu «Suisse»	28.50
Schweins-Cordon Bleu mit einer Füllung aus Emmentaler Käse und Hinterschinken, mit Pommes Frites und Gemüsebouquet.	

VOM KALB AUS DER OSTSCHWEIZ

Rahmschnitzel	34.00
Kalbsschnitzel mit einer Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet.	
Kalbs-Cordon Bleu	39.00

Wiener Schnitzel	34.00
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel mit Hausbrot-Panade, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	

FISCH

Forellenfilet	34.00
Forellenfilet mit einer leichten Rahmsauce dazu Reis und Gemüsebouquet.	

Auf Wunsch können Sie alle unsere Gerichte auch in kleineren Portionen bestellen.

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region. Der Fisch stammt aus der Schweiz oder Deutschland.

HAUPTGERICHTE

VOM RIND RINDFLEISCH AM KNOCHEN GEREIFT

Feuersteak (auf Anfrage auch laktose- oder glutenfrei erhältlich)	43.00
Steak vom Rindsrücken, mit geschroteten Pfefferkörnern und Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
Entrecôte «Café de Paris» (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich)	44.00
Rinds-Entrecôte mit der berühmten Kräutersauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
Rindsrückenstreifen «Stroganoff» (auf Anfrage auch laktosefrei erhältlich)	39.00
Zarte Streifen vom Rind an einer leicht pikanten Paprikasauce. Dazu Reis und Gemüsebouquet.	
Entrecôte «Double» (auf Anfrage auch laktose- oder glutenfrei erhältlich)	55.00
Am Stück gebratener Rindsrücken, am Tisch tranchiert. Mit klassischer Sauce Bearnaise. Kartoffelkroketten und eine grosse Auswahl an Gemüsen 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

Paniertes Schnitzel	25.00	25.00	22.00
Steak mit Kräuterbutter	28.50	28.50	25.50
Cordon Bleu «Suisse»	28.50	28.50	25.50

VOM KALB

Kalbs-Cordon Bleu	39.00	39.00	36.00
Wiener Schnitzel	34.00	34.00	31.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	34.00	34.00	31.00

VOM RIND

Feuersteak überbacken mit Kräuterbutter	43.00	43.00	40.00
Entrecôte 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

Spätzli- Teller (neu)	21.50
Hausgemachte Eierspätzli mit Rahm, Käse vom Randenhof und Frühlingszwiebeln verfeinert, dazu Röstzwiebeln. mit hausgemachtes Apfelmus	+ 3.00
Randenkugeln	24.50
gebackene Reiskugeln mit würziger Käsefüllung, auf Blattspinat dazu Tomatensauce, umrahmt mit Gemüse.	
Gemüseteller (auf Anfrage auch vegan erhältlich) Grosse Auswahl an Gemüsen. mit Beilage (Reis, Nudeln, Spätzli oder Pommes Frites) mit Champignon-Rahmsauce	24.50 + 4.00 + 3.00
Bratkäse «Randenhof»	26.50
Gebratener Flammkäse vom Randenhof an Basilikumrahmsauce. Hausgemachte Eierspätzli und Gemüse runden dieses Gericht ab.	
Rotes thailändisches Curry (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich) mit verschiedenem Gemüse und Bratkäse vom Randenhof Dazu Reis und Brotcracker	24.50

VEGAN

Rotes thailändisches Curry (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich) mit verschiedenem Gemüse und „Planted Chicken“* Dazu Reis und Brotcracker	24.50
Planted Stroganoff („Planted Chicken“* an einer leicht pikanten Paprikasauce Dazu Reis und Gemüsebouquet	24.50

*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

Paniertes Schnitzel	11.00
mit Pommes Frites und Rüebli	
Rahmschnitzel	11.00
mit Spätzli und Rüebli	
Wienerli	11.00
mit Pommes Frites und Rüebli	
Pommes Frites	8.50
mit Rüebli	
Spätzli	9.50
mit Rahmsauce und Rüebli	
Für grössere Kinder können auch Maxiportionen bestellt werden	+4.00
Räuberteller*	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*

KALTE GETRÄNKE

WASSER & CO.

Appenzeller Mineralwasser leise, still	33 cl	4.40	5 dl	5.60	1 l	8.60
Rivella rot, blau,	33 cl	4.40			1 l	8.60
Vivi Kola, Vivi Kola Zero, Vivi Bio Tea	33 cl	4.40			1 l	8.60
Goba Citro, Orange	33 cl	4.40				
Lipton Eistee, offen	3 dl	3.90	5 dl	4.90		
Thomas Henry Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.40				
Möhl Apfelsaft	33 cl	4.40				
Möhl Shortley	33 cl	4.40			1,5 l	11.50
Rimuss Roter Traubensaft	20 cl	4.40				
Trubetau (Traubenschorle weiss oder rot)	37.5 cl	7.50				
Frisches Randenwasser*	3 dl	2.50	5 dl	4.00	1 l	6.50

APERITIFS

Hausdrink			20 cl	5.00
(mit rotem und weissem Traubensaft, Grapefruit-Saft, Ginger Ale, Zitronensaft, Mineralwasser), alkoholfrei				
Orangenjus, Tomatenjus			20 cl	5.00
Cynar		16,5 % vol.	4 cl	5.00
Campari		23 % vol.	4 cl	5.00
Martini weiss		15 % vol.	4 cl	5.00
Appenzeller		29 % vol.	4 cl	5.00

APFELMOST

Möhl Saft vom Fass, trüb, alkoholfrei			50 cl	6.00
Möhl Saft vom Fass, klar		4 % vol.	50 cl	6.00
Möhl Saft vom Fass, trüb		4,2 % vol.	50 cl	6.00

BIERE

Falken Das Weizen		5,5 % vol.	50 cl	6.50
Falken Lagerbier hell		4,8 % vol.	50 cl	6.00
Falken Stammhaus Bier, naturtrüb		4,8 % vol.	33 cl	5.50
Hülse Lemon		2,9 % vol.	33 cl	5.50
Hülse Free		alkoholfrei	33 cl	5.50
Chopfab Gilde (Lager hell)		4.8% vol.	33 cl	5.50
Chopfab Amber		5.4% vol.	33 cl	5.50
Chopfab Limited (Saisonale)		4.8% vol.	33 cl	6.00

* Service-Beitrag, das Wasser ist gratis

WARME GETRÄNKE

KAFFEE

Für alle Kaffees verwenden wir ausschliesslich Bio-Kaffeebohnen aus fairem Handel (Max Havelaar)	
Kaffee, Espresso	4.30
Doppelter Espresso	4.90
Milchkaffe (Schale)	4.70
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.50
Kaffee Fertig (mit Obstbranntwein)	7.00
Kaffee Schümlie (mit Brantwein und Rahm)	8.50
Kaffee mit Baileys / Amaretto	8.50

SCHOKOLADE

Caotina heisse Schokolade	4.50
Ovomaltine	4.50

PUNSCH

Orange, Rum, Apfel, alkoholfrei	3.80
Rumpunsch mit Alkohol	6.50

TEE

Qualitäts-Tees von Eilles Tea Diamond

Schwarztee

Bio English Breakfast Tea (Indien)	4.30
Assam Special Broken (Nordindien)	4.30
Earl Grey Premium (Darjeeling-Assam-Mischung mit Bergamotte-Aroma)	4.30

Grüntee

Sonne Asiens (japanischer Sencha-Grüntee mit Lemongras und Färberdisteln)	4.30
Bio Jasmin-Tee (chinesischer Grüntee mit Jasminblüten)	4.30

Kräutertee

Pfefferminzblätter	4.30
Kamillenblüten	4.30
Silberlindenblüten mit Holunderblüten	4.30
Bio Vervenia (Eisenkraut mit Zitronenmelisse)	4.30
Bio Rooibos Pure (Südafrikanischer Rotbuschtee)	4.30
Ingwer- Orangenpassion	4.30
Kräutergarten	4.30

Früchtetee

Hagebutte mit Hibiskus	4.30
Bio Früchtetee (Apfel, Hibiskus, Hagebutten, Holunderbeeren)	4.30

LEGENDE

 vegan

 vegetarisch

 Dieses Gericht kann laktosefrei hergestellt werden

 Dieses Gericht kann glutenfrei hergestellt werden

Liebe Gäste

Allergien sind heutzutage allgegenwärtig. Wir nehmen dieses Thema sehr ernst. Bitte informieren sie sich bei unseren Mitarbeitern falls sie an einer Allergie leiden. Wir beraten sie gerne welche Gerichte für sie geeignet sind.

Um unseren Ablauf noch effizienter zu machen, können sie ihre Allergie schon bei der Reservation bekannt geben.



Tappolet Randenhaus AG
Claude Tappolet
Randenhaus