



**Speisen
mit Herz**

Zum Knabbern

Tamari Mandeln 50g	7.00
Hausgemachte Curry Cashews 80g	7.00
Plättli mit Käse, Cashews, Hallauer Schinkenwurst	14.00

Vorspeisen

Frische & saisonale Gemüsesuppe	8.00
Knackiger Saisonsalat	6.00

Flammkuchen

Lauch + Speck + La Bouse	18.50
Apfel + Gorgonzola	18.50
Zucchini Pesto	18.50
Dattel + Feta + Speck	18.50
Saisonale Kreation	18.50
Lauch + Rübli + Kurkuma (vegan)	18.50

Desserts

Hausgemachte Kuchen	6.00
Gelati aus Buchberg	5.00

Wir vereinen Gastronomie und Landwirtschaft

Als Naturparkwirt verwenden wir unsere Küche so oft wie möglich regionale Produkte und vernetzen so Landwirtschaft und Gastronomie. Durch die Zubereitung nach regionaltypischen Rezepten machen wir die Region kulinarisch erlebbar und vermitteln ein Stück Kultur. Darüber hinaus wird die Wertschöpfung durch den direkten Absatz in der Region gesteigert. Frisch, saisonal und persönlich. Schmecken sie die Vielfalt des Regionalen Naturparks Schaffhausen.

tanneschaffhausen.ch

Unsere Partner:

		
		
		
		
		
		
		



Die Tanne

Ein **einzigartiger Ort der Begegnung** im Zentrum von Schaffhausen, welcher Traditionelles mit Innovation verbindet. Bei uns wird **echte Inklusion** gelebt – ein Miteinander von Menschen mit und ohne Handicap geprägt von Achtsamkeit und herzlichen Begegnungen.

Wir nehmen jeden Menschen als **einzigartiges Individuum** an und fördern seine Stärken. Die Mitarbeitenden dürfen Verantwortung übernehmen, mitentscheiden, Fehler machen und lernen. Unser Ziel ist es die Fähigkeiten jedes Einzelnen zu entwickeln und das Selbstbewusstsein zu stärken - und das als wirtschaftlicher Betrieb des 1. Arbeits zu dienen.

Wir stehen für die Werte **Authentizität, Handwerk und Nachhaltigkeit** und stellen bei all unserem Tun den Menschen in den Mittelpunkt.

Für unsere Weinstube, den Tanneladen und die Serviced Studios arbeiten wir hauptsächlich mit Lieferanten und **Partnern aus der Region** zusammen, mit welchen wir einen respektvollen und fairen Umgang pflegen.

Wir freuen uns sehr, dass du bei uns zu Gast bist.

Dein Tanne Team