



Speisen
mit Herz



Wir vereinen Gastronomie und Landwirtschaft

Als Naturparkwirt verwenden wir in unserer 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

Tanneplättli

Preis in CHF

Kaltes Plättli Käse

(Försterkäse, Chällerhocker, La Bouse, Tête de Moine, Sbrinzrollen)

Kaltes Plättli Fleisch

(Blauburgunder Rohschinken, Mostbröckli, Krustenschinken, Rohessspeck, Tannewurst)

Kaltes Plättli gemischt

(von beidem das Beste)

Plättli für 1 Person

14

Plättli für 2 Personen

28

Plättli für 3 Personen

42

Plättli für 4 Personen

56

Flammkuchen

Preis in CHF

Flammkuchen mit Zucchini und Pesto

16.50

Flammkuchen mit Rotkraut und Speck

16.50

Kuchen

Preis in CHF

Diverse Kuchen nach Tagesangebot

5

Mittagsmenü

Preis in CHF

Täglich wechselnde Menüs gemäss separater Karte

Suppe und Salat

25

Menü mit Fleisch

Suppe und Salat

22

Menü ohne Fleisch

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Herkunft. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Speisen sind jeweils bis eine Stunde vor Betriebsschluss bestellbar.



Zu Hause weiterschlemmen.

Neben hochwertigen Handwerksprodukten verkaufen wir im „Tannelade“ auch ausgewählte Lebensmittel.