



Speisen  
mit Herz

## Auswahl unserer Lieferanten



### 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](http://tanneschaffhausen.ch)

## Tanneplättli, ab 14.00 Uhr / Sa: ab 10.00 Uhr

Preis in CHF

Kaltes Plättli Käse

*(Aberot, Fleurette, Chällerhocker, Citroné,  
Randammer mit Basilikum)*

Kaltes Plättli Fleisch

*(Tannewurst, Hallauer Schinkenwurst,  
Pastramischinken, Mostbröckli, Landrauchschinken)*

Kaltes Plättli gemischt

Plättli für 1 Person	14
Plättli für 2 Personen	28
Plättli für 3 Personen	42
Plättli für 4 Personen	56

## Flammkuchen, ab 17.00 Uhr / Sa: ab 10.00 Uhr

Preis in CHF

Flammkuchen mit Zucchini und Pesto	16.50
Flammkuchen mit Rotkraut und Speck	16.50
Saisonaler Flammkuchen gemäss separater Karte	16.50

## Kuchen

Preis in CHF

Diverse Kuchen nach Tagesangebot	5
----------------------------------	---

## Mittagsmenü, bis 13.30 Uhr

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. Bei Fragen über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere Mitarbeitenden.

Speisen sind jeweils bis eine Stunde vor Betriebsschluss bestellbar.



## Zu Hause weiterschlemmen.

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