

Oswald's Stadion

Spezialitätenrestaurant

Kegelbahnen ● BBQ-Partyservice ● Grillkurse

Alice & Oswald Rodenkirch
Nordstrasse 60
CH-8204 Schaffhausen

Telefon: +41 (0)52 625 30 88
Fax: +41 (0)52 625 30 11
Email: stadion@shinternet.ch
Web: oswalds-stadion.ch



Menuworschläge

Lieber Gast

Ab 10 Personen,
bei gleicher Menuwahl.

Unsere Menuvorschläge offerieren Tellerservice mit Nachservice,
ab 10 Personen bei gleicher Menuwahl.

Bei unseren Menuvorschlägen können Vorspeisen, Beilagen und
Desserts ausgewechselt, hinzugefügt, weggelassen oder durch
saisonale Spezialitäten ersetzt werden. Sie können uns gerne auch
Ihre eigenen Wünsche mitteilen; wir werden versuchen, diese zu
erfüllen.

Für eine Menubesprechung verlangen Sie bitte Herrn oder Frau
Rodenkirch.

Für spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage etc.
schreiben wir für Sie persönliche Menukarten.

Bei uns sind die Tische immer de Saison entsprechend dekoriert.
Möchten Sie Blumengestecke, sind wir gerne bereit, diese nach
Preisabsprache für Sie zu bestellen. Sie können diese aber auch
selber mitbringen.

Eine Spezialität unseres Hauses sind auch unsere Menus Surprises.
Teilen Sie uns Ihre Preisvorstellungen mit und wir werden Sie
kulinarisch überraschen und verwöhnen. Ab Fr. 55.- pro Person.

Vegetarier können dieselben Menus bestellen, das Fleisch wird
ersetzt (siehe am Schluss der Menuvorschläge).

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Aussuchen der Menus.

Familie Rodenkirch-Fuchs

Gültig ab 1.2.2009/1.3.2009

Vom Schwein

1

Salatteller

Schnitzel paniert (vom Nierstück)

Gemüsebouquet

Pommes-frites

Ice-Caramel

Fr. 26.50

2

grüner Salat

Cordon-bleu

Gemüsebouquet

Pommes-frites

Vanilleglace mit frischen Früchten

Fr. 33.50

3

gemischter Salat

Paprikarahmschnitzel

Gemüsebouquet

breite Nudeln

Meringueglace

Fr. 32.50

4

Saisonsalat mit Balsamicodressing

Haxe Toscana

Polenta

Cassata

Fr. 27.50

5

Salatteller

Geschnetzeltes

Gemüsebouquet

Nudeln

frischer Fruchtsalat

Fr. 28.50

Vom Schwein

6

gemischter Salat

Steak mit Kräuterbutter

Gemüsebouquet

Pommes-frites

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fr. 36.50

7

Gemüsepastetli

gemischter Salat

Schweinefilets forestière (mit diversen Pilzen)

Gemüsebouquet

breite Nudeln

Eiercognacglace mit Saisonfrüchten

Fr. 41.50

8

frisches Gemüse mit Kräutersauerrahm-Dipp

grüner Salat

Schweinefilet im Teig

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

heisse Himbeeren mit Vanilleglace

Fr. 43.50

9

Salatteller

Schweinebraten

Gemüsebouquet

Kartoffelstock

Nougatpanna

Fr. 29.50

Vom Kalb

10

Pilzrisotto

gemischter Salat

gefüllte Kalbsbrust

Gemüsebouquet

hausgemachte Krokette

Coupe Belle Helene

Fr. 38.50

11

Trockenfleisch

grüner Salat

Rahmschnitzel

Gemüsebouquet

breite Nudeln

Apfelkuchen

Fr. 38.50

12

Melone mit Rohschinken

Cordon-bleu

Gemüsebouquet

Pommes-frites

frische Ananas mit Kirsch

Fr. 39.50

13

Salatteller

Kalbsbraten

Gemüsebouquet

Kartoffelstock

Caramelköppli

Fr. 35.50

Vom Kalb

14

Spinat-Ricotta-Ravioli
Salatteller

Piccata Milanaise
Safranrisotto

Cassata

Fr. 38.50

15

Gemüse in Bierteig frittiert

Sauce Remoulade

Salatteller

Steak mit Morchelrahmsauce

Gemüsebouquet

breite Nudeln

Schokoladenmousse

Fr. 57.50

Vom Huhn

16

Salatteller

Rosmarinpoulet

Gemüsebouquet

Würfelpommes

Bayrische Crème

Fr. 28.50

17

Tomatensalat mit Mozzarella

Poulet-Saltin-bocca

Gemüsebouquet

Risotto

Tiramisu

Fr. 33.50

Vom Rind

18

Salatteller

Rindsbraten

Rotkraut mit Kastanien

hausgemachte Spätzli

Caramelcrème mit Birne

Fr. 32.50

19

Gnocchi Piemontese

Nüsslisalat mit Brotcroûtons

Entrecôte Café de Paris

Gemüsebouquet

hausgemachte Krokette

diverse Sorbets

Fr. 52.50

20

Salatteller mit Käse-Paprikatoast Maison

Pfeffersteak

Gemüsebouquet

Trockenreis

Früchtemousse

Fr. 49.50

21

Norwegerteller

(Rauchlachs und Forelle mit Toast und Butter)

Rindsfilet Sauce Béarnaise

Gemüsebouquet

hausgemachte Krokette

Vanilleglace mit frischen Früchten

Fr. 64.50

Vom Rind

22

Crostini auf Salatteller mit Balsamicodressing

Rindsfilet Marchand du Vin

(Rotweinsauce mit schwarzem Pfeffer)

Gemüsebouquet

Trockenreis

Rotweifeige auf Vanilleglace

Fr. 58.50

Vom Lamm

23

Griechischer Salat

Lammrückenfilet Kräutersauce

Gemüsebouquet

Rosmarinkartoffeln

Weinschaumcrème

Fr. 42.50

24

Papardelle mit Steinpilzen

Lammgigot

Gemüsebouquet

Folienkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm

Zwetschgensorbet

Fr. 38.50

Fisch

25

Spargel- oder Gemüserisotto (je nach Saison)

Saisonsalat mit Brotcroûtons

Zanderfilet an Rieslingsauce

Salzkartoffeln

Zitronenquarkcrème

Fr. 43.50

26

Pilzschnitte

Eglifilet im Bierteig

Gemüsebouquet

Trockenreis

Früchtemousse

Fr. 39.50

27

Gemüseterrine

Salatteller

Eglifilet mit Mandelsplittern

Salzkartoffeln

Caramelköppli

Fr. 39.50

Saisonales

Gerne kochen wir Ihnen auch saisongerecht, beispielsweise

- im Frühling mit Spargeln, Bärlauch etc.
- im Sommer mit frischem Obst und Beeren
- im Herbst mit frischen Pilzen, Wild etc.
- im Winter mit Wintergemüse. Auch Eintöpfe oder eine Bernerplatte, Orangen-Chicoréesalat, Wintersalat mit Roquefort etc. richten wir gerne für Sie her.

Vegetarische Gerichte

Tofu o. ä. als Schnitzel, Piccata oder als Geschnetzeltes; Käsekroketten Gruyère, Auberginenpiccata, Gemüsepastetli, Gemüselasagne, Pilzrisotto, Papardelle mit Steinpilzen etc.

Dessert

Gerne richten wir Ihnen auch Käsedesserts oder je nach Saison

- Rhabarber gratiniert
- Orangensalat Grand Marnier
- Erdbeeren in verschiedenen Variationen
- Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

Auf Wunsch hausgemachte Vacherintorte, pro Person Fr. 6.50

Ab 30 Personen: Bauernbuffet pro Person Fr. 65.--

Wir hoffen, dass Ihnen aus unserer Menüzusammenstellung etwas zusagt und freuen uns über Ihre Reservation.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Alice und Oswald Rodenkirch-Fuchs