

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 ausgezeichnete 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	10.50
mit Wacholdergeist und Randengrissini	
Klettgauer Kürbis- Schaumsuppe	9.50
mit gerösteten Kürbiskernen und Schaffhauser Kürbiskernöl	
Nüsslialat	12.50
mit Streifen von gebratenem Wildschwein-Salami	
Wildküchlein	12.50
Hausgemachte Chüechli aus Wildfleisch, Pilzen und würzigem Käse, mit Salatbouquet.	

HAUPTGERICHTE

Winterteller	26.50
Hausgemachte Spätzli, Rahmwirsing, Rotkraut mit glasierte Marroni, Rosenkohl, Kürbisflan, Preiselbeerapfel und ein Rahmragout von Pilzen lassen auch das vegetarische Herz höher schlagen	
Wildburger	26.50
Würzig marinierter Burger aus hiesigem Wildfleisch, mit Röstzwiebeln, Rotweinjus, Eierspätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni.	
Hirschschnitzel „Mirza“	37.50
Zarte Schnitzeli von der Damhirschkeule, parfümiert mit Cognac und dazu Wild- Rahmsauce. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel.	
Wildpfeffer „Randenhaus“	29.50
In Rotwein eingebeiztes und schonend gegartes Ragout von Wildschwein, Damhirsch oder Reh, je nach Angebot. Dazu servieren wir Eierspätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel.	
Damhirschgeschnetzeltes „Curry“	35.00
Geschnetzeltes an roter thailändischer Currysauce. Im Reisring serviert mit Cashewnüssen, Brotcracker und Kefen.	
Duo vom Reh und Wildschwein	48.50
Die edlen Stücke beider Tiere mit verschiedenen Saucen, Hausgemachten Eierspätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni und einem Preiselbeerapfel.	
Flambierter Rehrücken	[pro Person] 54.00
Reichhaltig garniert mit herbstlichen Köstlichkeiten. Mit Cognac am Tisch flambiert und anschliessen tranchiert. Ab zwei Personen und auf Vorbestellung.	

Alles Wild aus 100 % einheimischer Jagd, Damhirsch aus Bio/Demeterbetrieb von Beggingen.

Alles bei uns im Haus zerlegt.

VORSPEISEN

SALATE

- Bunter Blattsalat** 🍃 🍷 🍴 8.50
mit Rüblistreifen, 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
serviert mit Blätterteig-Sesamgebäck.

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
Schweinschnitzel mit einer Champignons-Rahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet.	
Jäger-Schnitzel 🍷 (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich)	26.00
Schweinschnitzel 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 Schweinschnitzel 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
Cordon Bleu vom Kalbsbäggli mit einer Füllung aus Weichkäse und Beinschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüsebouquet.	
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) Steak vom Rindsrücken, mit geschroteten Pfefferkörnern und Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	43.00
Entrecôte «Café de Paris» (auf Anfrage auch glutenfrei erhältlich) Rinds-Entrecôte mit der berühmten Kräutersauce, Pommes Frites und Gemüsebouquet.	44.00
Rindsrückenstreifen «Stroganoff» (auf Anfrage auch laktosefrei erhältlich) Zarte Streifen vom Rind an einer leicht pikanten Paprikasauce. Dazu Reis und Gemüsebouquet.	39.00
Entrecôte «Double» (auf Anfrage auch laktose- oder glutenfrei erhältlich) Am Stück gebratener Rindsrücken, am Tisch tranchiert. Mit klassischer Sauce Bearnaise. Kartoffelkroketten und eine grosse Auswahl an Gemüse runden dieses Erlebnis ab. Ab 2 Personen, Preis pro Person.	55.00

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]	24.50
Grosse Auswahl an Gemüsen. mit Beilage (Reis, Nudeln, Spätzli oder Pommes Frites) mit Champignon-Rahmsauce	+ 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]	24.50
mit verschiedenem Gemüse und Bratkäse vom Randenhof Dazu Reis und Brotcracker	

VEGAN

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

*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 mit Pommes Frites und Rüebli	11.00
Rahmschnitzel mit Spätzli und Rüebli	11.00
Wienerli 🍴 🍷 mit Pommes Frites und Rüebli	11.00
Pommes Frites 🍷 🍷 🍷 mit Rüebli	8.50
Spätzli 🍷 mit Rahmsauce und Rüebli	9.50
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.

Randenwasser	3 dl	4.00	5 dl	5.50	7.5 dl	7.50
Trinkwasser von unserer Quelle, Still oder mit Kohlensäure						
Appenzeller Mineralwasser leise, still	33 cl	4.40	5 dl	5.60	1l	8.60
Rivella rot, blau,	33 cl	4.40			1l	8.60
Vivi Kola, Vivi Kola Zero, Vivi Bio Tea	33 cl	4.40			1l	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 Shorley	33 cl	4.40			1,5l	11.50
Trubetau (Traubenschorle weiss oder rot)	37.5 cl	7.50				

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 Spezial	5,2% vol.				33 cl	5.50
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 Amber	5,4% vol.				33 cl	6.00
Chopfab Pale Ale	5,0% vol.				33 cl	6.00

WARMER 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 Schümli (mit Branntwein 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

Bio- Qualitäts-Tee von Turm

Schwarztee

Darjeeling First Flush	4.30
Assam Second Flush	4.30
Earl Grey Blue Flower	4.30

Grüntee

Nebeltee	4.30
Ingwer- Zitrone- Mango	4.30

Kräutertee

Minzeblätter	4.30
Verbeneblätter	4.30
Kamillenblüten	4.30
Schweizer Kräuter	4.30
Honeybush	4.30
Schweizer Kräuter	4.30

Früchtetee

Rote Früchte	4.30
Apfel- Zitrone- Kurkuma	4.30

Gewürztee

Chai Tee mit Wasser	4.30
als Chai Latte mit Milch oder Sojamilch	4.80

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