



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Liebe Gäste,

Schön, dass Sie die Bergtrotte Osterfingen mit Ihrer Geschichte, die bis 1584 zurück geht, besuchen. Wir haben uns der Regionalität und Saisonalität verschrieben: Über 75% unserer eingesetzten Produkte kommen aus dem Kanton Schaffhausen oder einem Umkreis von 15 Kilometer.

Ausschliesslich Schaffhauser Weine schenken wir aus, mittlerweile 76 an der Zahl. Jeden Monat finden Sie eine neue Auswahl an Weiss- und Rotweinen im Offenausschank in unseren Enomaten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne. Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen!

Mit grosser Freude heissen wir Sie willkommen und laden ein bei uns zu Entschleunigen.

Ihre Gastgeber

Manuel Gruber und Küchenchef Philipp Weber

Bergtrotte Klassiker

Hausgemachter **Rindshackbraten** «Bergtrotte» mit Senfrahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse
29.50

Schweins **Cordon bleu** «Bergtrotte-Stil» gefüllt mit Wilchinger Schinkenwurst und Gruyère, mit Pommes frites und Gemüse
33.00

Saisonaler **Gemüseteller** mit sämigen Kartoffelstock
25.50

Zur Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen an Trottendressing
9.00

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen an Trottendressing
12.00

Chicorée Salat
mit filetierten Orangen
an Joghurt Dressing mit gerösteten Pinienkernen
13.00

Schaffhauser Riesling-Silvaner-Crèmesuppe mit knusprigen Croûtons und Rahmhaube
9.50

Bärlauch Suppe
Bärlauch aus dem Wangental mit Kartoffelchips
9.50

Hauptgerichte

Geschmorter **Kalbsschulterbraten** an Rosmarin Jus, Kartoffelgratin und Gemüse
41.00

Schweinsfilet Medaillons an Edelpilzrahmsauce, Kräuterrisotto und Gemüse
38.50

Pochiertes **Saiblings Filet** auf Bärlauch Risotto mit gebratenem Chicorée und Zitronen-Kräuter Brösmeli
36.50

Spaghetti mit frischem Bärlauch aus dem Wangental, Cherrytomaten, Pinienkernen und gehobelter Belper Knolle
26.50

Bärlauch Risotto mit buntem Gemüse
28.50



Wir leben Regionalität! Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Baumann aus Wilchingen, das Brot von der Bäckerei Häfeli in Hallau. Sehen Sie sich um, vielleicht is{s)t einer der Produzenten gerade am Tisch neben Ihnen – nicht selten dürfen wir diese selbst als Gast bei uns begrüßen. Mit Stolz tragen wir die Auszeichnung als «Naturpark-Wirt» des Regionalen Naturpark Schaffhausen.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Für Zwischendurch

Baumann's **Rauchwürstli** am Stück, zum selbst schneiden

10.00

«1584» auf dem Brett zum selbst schneiden:

Baumann's Rauchwürstli und Cervelat, Walnuss-Salami, Buurespeck, Glarner Bergkäse und Gruyère

22.50

Wurst-Käsesalat einfach

16.50

Wurst- Käsesalat garniert

24.00



Kommen Sie mit uns auf die «Schaffhuuser Wiireis»!

Möchten Sie die Vielfalt des Blauburgunderlandes probieren? Versuchen Sie vier auserlesene Weine (rot oder weiss) von unseren regionalen Winzern. Dazu servieren wir Ihnen vier Schälchen mit salzigen Leckereien als perfekte Begleitung.

39.00 pro Brett

Süsser Abschluss

Eiskaffee «Bergtrotte» mit Zimmerli's Cappuccino-Rahmlikör (Hallau)

9.50

Philipp's lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace

13.50

Luftiges **Toblerone Mousse** mit Orangenfilet und gerösteten Pinien

15.50

Wiigueteli – die regionale Spezialität

2.50 (1 Stück)

Kuchenstück (Tagesangebot)

4.50

Italienische Gelati aus Buchberg



Tito Miscia ist ein kreativer Tüftler mit hohen Ansprüchen an die Qualität seiner Produkte. Alle Gelatis werden nach italienischer Tradition in Buchberg hergestellt – sogar den Rahm produziert er selbst mit lokaler Milch.

Glace

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Mocca

4.20 (pro Kugel)

Sorbet

Zitrone | Zwetschge | Mango | Apfel

4.20 (pro Kugel)

Portion Rahm

1.00

Die Bergtrotte ist mehr als ein Restaurant... Erleben Sie an den **Genussevents** regionale und frische Küche. Feiern Sie ein unvergessliches **Hochzeitsfest** mitten in den Schaffhauser Rebbergen – in der ehrwürdigen Trotte oder dem Festsaal. Auch **Firmenevents** wie Mitarbeitenden-Anlässe, Seminare, Generalversammlungen oder Kundenanlässe werden in der Bergtrotte veranstaltet. Für 30 bis 300 Personen.

Mehr erfahren:





Bergtrotte

OSTERFINGEN

Zum Aperitif

Campari Soda	Mailand Italien	8.-
Campari Orange	Mailand Italien	10.-
Aperol Spritz	Mailand Italien	11.-

MIT SCHAUMWEIN

Cüpli vom Schaffhauser Schaumwein	Immer lokal, immer Schaffhausen	10.-
Trottenapéro: SH Schaumwein, Limetten, Ingwersirup		11.-
Gin-Rose: Schaumwein, Osterfinger Rosensirup & Gin		15.-

ALKOHOLFREI

Rimuss Secco Bianco	Rimuss Strada (Hallau SH)	6.-
Trottenapéro: Rimuss Secco Bianco mit Limetten und Ingwersirup	Rimuss Strada (Hallau SH)	10.-

Halbliter Weine

Riesling-Silvaner, Gewürztraminer	Weingut Lindenhof (Osterfingen SH)	5 dl	28.00
Riesling-Silvaner	aagne weingut (Hallau SH)	5 dl	27.00
Bianco Cuvée: Riesling-Silvaner, Pinot Blanc	GVS Schachenmann (Schaffhausen)	5 dl	27.00
Pinot Noir Sélectionné Barrique	Wunderstaa Wein (Hallau SH)	5 dl	34.00
Pinot Noir	Weinkellerei zum Hirschen (Osterfingen SH)	5 dl	24.00
Graf Rot: Cuvée	Rimuss & Strada Wein (Hallau SH)	5 dl	25.00

Weissweine im Offenausschank

Riesling-Silvaner	Aagne, Hallau (Schaffhausen)	pro dl	7.-
Pinot Gris	Hedinger Wilchingen (Schaffhausen)	pro dl	8.-
Pinot Blanc Herrenberg	Stadt Schaffhausen	pro dl	8.-
Rosé Federweiss	Richli Hirschen Osterfingen	pro dl	7.-

Rotweine im Offenausschank

Cuvée 1584: Pinot Noir	Von 4 Osterfinger Weinkellereien	pro dl	8.-
Pinot Noir «alte Rebe»	Richli Hirschen Osterfingen	pro dl	7.50
Pinot Noir «Schellenweg» AOC	Stada & Rimuss Hallau SH	pro dl	9.50
Cuvée Pinot Noir & Cabernet Dorsa	Regli Weine Hallau SH	pro dl	9.50



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Bier und Most

Stammhaus Bügel	4.8%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	6.-
Hülse Lemon	2.9%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	6.-
Osterfingler Hamlet Beer Dinkel IPA	6%	Osterfingen (Schaffhausen)	33 cl	7.-
Lager	4.8%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	50 cl	6.50
Lager alkoholfrei		Brauerei Falken (Schaffhausen)	33 cl	5.50
«Das Weizen»	5.5%	Brauerei Falken (Schaffhausen)	50 cl	7.50
Saft vom Fass Möhl trüb, alkoholfrei		Arbon Thurgau	50 cl	7.-
Saft vom Fass Möhl mit Alkohol	4%	Arbon Thurgau	50 cl	7.-

Mineralwasser und Süssgetränke

Passugger/Allegra (mit/ohne Kohlensäure)		Passugg Graubünden	47 cl	6.-
			77 cl	8.-
Rivella rot, blau Ice Tea Shorley Coca Cola, Zero		Rothrist AG Brütisellen ZH	33 cl	5.-
Traubensaft Tonic water Bitter Lemon		Rimuss (Hallau SH) oder Thomas Henry Berlin	20 cl	5.-
Brunnenwasser: selbst am Brunnen holen oder serviert				4.-

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso		Hochstrasser (Luzern)		4.50
Doppelter Espresso		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Schale hell oder dunkel (Milchkaffee)		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Cappuccino		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Latte Macchiato		Hochstrasser (Luzern)		6.-
Trottenkafi (Kaffee, Mirabellenschnaps 40%)		Distillerie Zimmerli (Hallau SH)		8.50
Tee (diverse exklusive premium Sorten)		Sirocco (Tee aus Schmerikon ZH seit 1908)		5.50
Heisse oder kalte Schoggi Ovomaltine		Caotina oder Ovomaltine (Neuenegg BE)		5.50

Schnaps

Mirabellen Williams Kirsch Zwetgschen	40%	Distillerie Zimmerli (Hallau SH)	2 cl	7.50
Vieille Prune Cerise	40%	Distillerie Zimmerli (Hallau SH)	2 cl	8.50
Diwii «Grappa»	40%	aagne weingut (Hallau SH)	2 cl	9.00