



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 8 Weiss- und Rotweinen im Offenausschank.

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

Zur Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen an Trottendressing

9.00

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen an Trottendressing

12.00

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei und Croûtons

12.00

Nüsslisalat «Bergtrotte Art» mit gebratenen Pilzen, Speck und Croûtons

15.00

Schaffhauser Riesling-Silvaner-Crèmesuppe mit Croûtons und Rahmhaube

9.50

Bergtrotte Klassiker

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

29.50

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

33.00

Vegetarischer Herbststeller dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rahm-Wirz, Marroni und Früchte

27.50

Hausgemachte **Quinoa- Kichererbsen Kugeln** auf rassigem Ratatouille **Vegan**

als Vorspeise / Hauptgang 14.50/29.50

Hauptgang

Hausgebeizter **Rehpfeffer** «Mirza» serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rahm-Wirz, Marroni und Preiselbeer Apfel

29.50

Rehschnitzel an Preiselbeersauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rahm-Wirz, Marroni und Preiselbeer Apfel

39.50

Kalbsskotelett mit Blauburgunder-Jus, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten sautierten Pilzen und Teigwaren

44.50

Lachsforellenfilet pochiert auf Rahm-Wirz mit Bratkartoffeln

38.00



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.

Deklaration: Rind SH-CH, Schwein SH-CH, Poulet CH, Kalb CH, Kutteln SH-CH, Fisch CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Für Zwischendurch

Baumann's **Rauchwüstli** am Stück, zum selber schneiden

10.00

«1584» auf dem Brett zum selbst schneiden:
Baumann's Rauchwüstli und Cervelat,
Walnuss-Salami, Buurespeck, Glarner Bergkäse und Gruyère

22.50

Wurst-Käsesalat einfach

16.50

Wurst- Käsesalat garniert

24.00

Süsser Abschluss

Eiskaffee «Bergtrotte» mit Zimmerli's Cappuccino-Rahmlikör

9.50

Philipp's lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Sauerrahmglace und Schlagrahm

13.50

Vermicelles mit Rahm

11.00

Coupe Nesselrode

12.00

Wiigueteli – die regionale Spezialität

2.50 (1 Stück)

Kuchenstück (Tagesangebot)

4.50



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

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
Holunderblüten-Joghurt

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	11.-
Trottenapéro: SH Schaumwein, Limetten, Ingwersirup		11.-
Gin-Rose: Schaumwein, Osterfinger Rosensirup & Gin		15.-

ALKOHOLFREI

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

Halbliter Weine

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

Weissweine im Offenausschank

Riesling x Silvaner	HWG Weine (Wilchingen)	pro dl	7.50
Seyval Blanc	GVS (Schaffhausen)	pro dl	8.00
Pinot Blanc	Weinkeller.sh (Schaffhausen)	pro dl	7.50
Rosé	Familie Hallauer (Wilchingen)	pro dl	7.00

Rotweine im Offenausschank

Cuvée 1584: Pinot Noir	Von 4 Osterfinger Weinkellereien	pro dl	8.-
Dichterwii Rot	Rötiberg Kellerei (Wilchingen)	pro dl	7.50
Kellerfund Blauburgunderland	Immer lokal, immer Schaffhausen	pro dl	7.50
Cuvée HWG	HWG Weine (Wilchingen)		8.50



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.-
Osterfinger Hamlet Beer Dinkel oder 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 Ice Tea Shorley Coca Cola, Zero		Rothrist AG (Brüttisellen ZH)	33 cl	5.-
Traubenschorli (75% Traubensaft) weiss oder rot		SimmlerWEIN (Buchberg SH)	37.5cl	8.-
Traubensaft Tonic water Bitter Lemon		Rimuss (Hallau SH) 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