



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 **(Klassiker)**

9.60

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen an Trottendressing **(Klassiker)**

12.00

Chicorée Salat mit filetierten Orangen an Joghurt Dressing mit gerösteten Pinienkernen

13.00

Bärlauch Risotto mit kleinem Burratina & Pinienkerne

16.00

Schaffhauser Riesling-Silvaner-Crèmesuppe mit Croûtons und Rahmhaube **(Klassiker)**

9.60

Bärlauch Suppe Bärlauch aus dem Wangental mit Kartoffelchips

9.60

Bergtrotte Klassiker



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

29.70



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

33.20

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

als Vorspeise / Hauptgang 14.60/29.70

Hausgemachte **Bärlauch-Gnocchi** mit leichter Rahmsauce überbacken und Belper Knollen Späne.

Vegi

als Vorspeise / Hauptgang 14.60/29.70

Hauptgang

Tagliatelle mit frischem Bärlauch aus dem Wangental, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Pinienkernen und gehobelter Belper Knolle **Vegi**

26.50

Gebratenes **Saiblings Filet** auf sämigem Bärlauch Risotto mit Blumenkohl und Brösel

36.50

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce mit Cognac verfeinert Tagliatelle und Mischgemüse

45.00

Lamm-Nierstück im ganzen gebraten an sämigem Bärlauch Risotto mit Blauburgunder Jus und Mischgemüse

39.00

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 **[Klassiker]**

10.20



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

22.70

Wurst-Käsesalat einfach **[Klassiker]**

16.70

Wurst- Käsesalat garniert **[Klassiker]**

24.20



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 **[Klassiker]**

Süsser Abschluss



Eiskaffee «Bergtrotte» mit Zimmerli's Cappuccino-Rahmlikör **[Klassiker]**

9.70



Philipp's lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und Schlagrahm **[Klassiker]**

13.70

Klassisches **Caramelchöpfli** mit Schlagrahm und Apfel dekoriert

10.50



Wiigueteli – die regionale Spezialität

2.70 (1 Stück) **[Klassiker]**

Kuchenstück (Tagesangebot)

4.60

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 | Mais

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	8.10
Campari Orange	Mailand Italien	10.10
Aperol Spritz	Mailand Italien	11.10

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-Silvaner & 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	28.00
Pinot Noir Sélectionné Barrique	Wunderstaa Wein (Hallau)	5 dl	38.00
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	aagne (Hallau)	pro dl	7.50
Gewürz Traminer	Lindenhof (Osterfingen)	pro dl	8.50
Création (RxS, Chardonnay, Muscat Olivier)	Hedinger	pro dl	8.00
Federweis /Rose	Wunderstaa	pro dl	7.50

Rotweine im Offenausschank

Cuvée 1584: Pinot Noir 2020	Von 4 Osterfinger Weinkellereien	pro dl	8.-
<<7>> Pinot Noir Reserve 2017er	WeinSTAM (Thayngen)	pro dl	9.50
Alte Rebe Pinot Noir 2022	Hirschen (Osterfingen)	pro dl	7.50
Cuvée "Opera" (5 Grundweine) 2022	Domaine Bösch	pro dl	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.-
Hamlet Beer Dinkel oder IPA	6%	Osterfingen (Schaffhausen)	33 cl	7.-
NEU! Soleil (Blond 5,2%), Zinne (Amber 5%), Randen (Bock 6%)		HOPe Kraftbier Manufaktur (Neuhausen)	33cl	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 (Brütisellen 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 oder 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