



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Speisekarte

Vorspeisen

Frischer bunter Blattsalat «Bergtrotte» mit Radischen, Gurken und sonnengereiften Cherry-Tomaten an unserem Hausdressing	9
Nüsslisalat «klassisch» mit knusprigen Croûtons und Klettgauer Bio-Ei an unserem Hausdressing	12
Osterfinger Rieslingschaumsuppe mit frischem Bärlauch	9
Hausgemachte Schaffhauser «Bölletünne» mit Crème fraîche und knackigem Blattsalat an unserem Hausdressing	13



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Hauptgänge

Hausgemachter Blauburgunder Saft-Hackbraten an kräftigem Rahmjus mit feinen Nudeln und knackigem Saison-Gemüse	28
Zartes Pinot Noir Pouletsteak umhüllt von feinem Karottenpüree serviert mit gebratenen Champignons, kleinen Perlzwiebeln und knusprigem Speck	34
Cremiges Fregola Sarda mit gebratenen Pilzen und Schmelz-Cherrytomaten	31
Feine Nudeln an hausgemachtem Bärlauchpesto mit Büffelmozzarella und gebackenen kleinen Tomaten	29
Sanft gegartes Brüggli-Saiblingsfilet auf sämigem Bärlauch-Risotto und knackige Baumnüsse	36

Abschluss

Feinste Crème brûlée mit in Wilchinger Blauburgunder eingelegten Zwetschgen	11
Zartes Schokoladen Parfait mit Klettgauer Birnenkompott und hausgemachtem Erdnuss Glace	16
Luftiges weisses Wiigueteli-Schokoladenmousse mit würzigen Knusperln	12
Kugel Glace oder Sorbet mit Rahm	5 + 1,5
Wiigueteli Bergtrotte pro Stück	3



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Zusatzinformationen

Allergien & Unverträglichkeiten

Lieber Gast

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Newsletter

Bleiben Sie auf dem Laufenden!

Abonnieren Sie unseren Newsletter und erhalten Sie aktuelle Informationen zu Veranstaltungen, kulinarischen Highlights und besonderen Angeboten in der Bergtrotte.

Scannen Sie einfach den QR-Code und melden Sie sich an – wir freuen uns auf Sie!



Ihr Bergtrotte-Team