



Bergtrotte

OSTERFINGEN

ZUM ESSEN

ZUR VORSPEISE

Bunter Blattsalat an Hausdressing, mit Sprossen und Kernen garniert	9.00
Gemischter Salat assortiert an Hausdressing, mit Sprossen und Kernen garniert	11.00
Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce und bunter Salatgarnitur ^{Regio}	18.50/36.00
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat «tricolore» mit knusprigem Brotchip	16.00

FÜR ZWISCHENDURCH ODER ALS VORSPEISE

Riesling-Silvanercremesuppe mit Brotcroûtons und Rahmtopf ^{Regio}	9.00
Baumann's Rauchwurstli (100g), am Stück zum selber schneiden ^{Regio}	9.00
«1584» auf dem Brett (Baumann's Rauchwurstli und Cervelat, Breu's SH Knallerli und Gewürzspeck, Glarner Bergkäse und reichhaltige Garnituren) ^{Regio}	19.00
Wurst-Käse-Salat reichhaltig garniert mit gemischten Salaten an Hausdressing	18.50

WARME KÜCHE UND BERGTROTTE-KLASSIKER

Linsen-Ratatouille-Türmchen mit gebratenen Pilzen im Filo Teig	32.50
Hausgemachter Quinoaburger mediterran Vegan wahlweise mit Pommes Frites oder Salatbeilage	32.50
Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterbutter und reichhaltiger Salatgarnitur	32.50
Rindshackbraten «Bergtrotte» an Senfrahmsauce mit Kartoffelstock, Erbsli & Rüebli ^{Regio}	26.50
Schweins-Cordon bleu «Chläggi-Stil» mit Pommes frites und Gemüse garnitur ^{Regio}	29.00
Schweinskotelett an Pinot Noir Jus mit gebratenen Frühlingzwiebeln, Pilzen und getrockneten Tomaten, dazu Teigwaren	34.50
Entrecôte vom Rind mit rassisger Pfeffersauce, Pommes frites und Mischgemüse ^{Regio}	45.00
Lachsforellenfilet auf Ratatouille, Kartoffelecken und Tomaten-Salsa Verde ^{Regio}	34.50

ZUM DESSERT

Eiskaffee «Bergtrotte» mit Zimmerlis Cappuccino-Rahmlikör	9.50
Mascarpone-Limettenmousse mit Himbeeren und Blätterteig im Weck Glas	12.50
Hausgemachtes Himbeer-Parfait mit Johannisbeeren und Krokant ^{Regio}	13.50
Philipp's lauwarmer Schoggi-Kuchen mit Sauerrahmglace	13.50

Kleinere Hauptgang-Portion: abzüglich CHF 2.50

Kindermenu: Gerne geben wir unsere Kinderkarte

Regionale Gerichte: 

Genussvoll einkehren und Feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet Räume und Gastronomie für jeden Anlass. (20 bis 500 Personen). Alle Infos: www.bergtrotte.ch. Restaurant 1584. Das Beste aus regionaler Küche und Keller.

Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Für Allergene: Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

WEINE

WEISSWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK)		PRO DL	
CHARDONNAY BARRIQUE: 2019	Leibacher Wein, Stein am Rhein	6.40	
PINOT GRIS: 2018	Sonnengut Weine, Trasadingen	6.30	
RIESLING-SILVANER «ELEGANZA»: 2019	Trotte Löhningen	5.70	
ROSÉ (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK)		PRO DL	
FEDERWEISSER: 2019	Weingut Lindenhof, Osterfingen	6.00	
ROTWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK)		PRO DL	
CUVÉE PINOT NOIR 1584: 2017	von vier Osterfinger Weinkellereien	7.30	
PINOT NOIR RESERVÉ: 2017	Rötiberg-Kellerei, Wilchingen	8.40	
PINOT NOIR «TACHER»: 2018	Rimuss & Strada Wein AG, Hallau	8.30	
PINOT NOIR & MERLOT «8 ROT»: 2015	WeinStamm, Thayngen	9.20	
WEINE (HALBLITER-QUALITÄT, IM OFFENAUSSCHANK)		1 DL	5 DL
RIESLING-SILVANER: 2018	Weinkellerei Hirschen, Osterfingen	4.70	20.00
BLANC DE NOIR: 2019	Leibacher, Stein am Rhein	5.00	22.00
ROSÉ AUSLESE: 2019	Weinkellerei Hirschen, Osterfingen	4.70	20.00

Genussvoll einkehren und Feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet Räume und Gastronomie für jeden Anlass. (20 bis 500 Personen). Alle Infos: www.bergtrotte.ch. Restaurant 1584. Das Beste aus regionaler Küche und Keller.

Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Für Allergene: Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Herkunft Fleisch: CH