



Bergtrotte

OSTERFINGEN

MENUVORSCHLÄGE

Yvonne Külling, Geschäftsführerin und Philipp Weber, Küchenchef sowie das ganze Bergtrotte-Team setzen auf innovative und saisonale Gerichte mit Produkten aus unserer Region.

APERITIF

KALTE APEROHÄPPCHEN

«Tschipps» (Meersalz, Rosmarin, Paprika) von Appenzell	CHF 2.50 p. Pers.
Selbstgemachte Grissini mit Rosmarinsalz (3 Stück)	CHF 2.50 p. Pers.
Käse-Fruchtspiessli	CHF 2.80 p. Stück
Rauchwurstli-Frucht-Käsespiessli	CHF 3.40 p. Stück
Beluga-Balsamico-Linsensalat im Gläsli /mit Pastrami	CHF 2.90/3.60 p. Stück
Gemüsecrostini	CHF 2.50 p. Stück
Cocktailbrötli mit Thonmousse, Frischkäse, Eimousse, Salami	CHF 2.80 p. Stück
Cocktailbrötli mit Rauchlachs, Rohschinken	CHF 3.40 p. Stück
Gazpacho / saisonale Kaltschale	CHF 2.60 p. Stück

WARME APEROHÄPPCHEN

Rindshackfleischbällchen mit Cocktailsauce	CHF 3.00 p. Stück
Mini-Schinkengipfeli	CHF 2.80 p. Stück
Mini-Schaffhauser Bölldünne (mit/ohne Speck)	CHF 2.80 p. Stück
Mini-Chäschüechli	CHF 2.80 p. Stück
Riesling-Silvaner-Suppenhot	CHF 2.60 p. Stück

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VORSPEISEN

VORSPEISEN

Riesling-Silvanerschaumsuppe mit Rahmhaube und gerösteten Brotcroûtons	CHF 8.50
Hausgemachte Consommé mit Flädli / Royal / Griessnocken	CHF 10.00
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Sprossen an Trottendressing	CHF 8.00
Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen an Trottendressing	CHF 10.00

SAISONALE VORSPEISEN

Gazpacho / saisonale Kaltschale	CHF 8.50
Spargel-, Kürbis-, Maronicremesuppe mit Rahmhaube und Garnitur	CHF 8.50
Nüsslisalat Mimosa (mit gehacktem Ei) an Trottendressing	CHF 11.00
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, gehacktem Ei und Brotcroûtons	CHF 12.50

VORSPEISEN-VARIATION

Bunt gemischter Salat an Trottendressing mit Kernen und Sprossen garniert serviert mit einem saisonalen Suppeshot	CHF 12.50
--	-----------

VORSPEISEN-VARIATION «1584»

Gemischte Blattsalate an Trottendressing mit Kernen und Sprossen garniert	
Feiner Riesling-Silvanersuppeshot	
Mini Schaffhauser Bölldünne	CHF 14.00

VORSPEISEN-VARIATION «BERGTROTTE»

Gemischte Blattsalate an Trottendressing mit Kernen und Sprossen garniert	
Tatar von geräuchertem Forellenfilet vom Kundelfingerhof	
Feiner Riesling-Sylvanersuppeshot	
Lauchrahmgemüse mit Wilchinger Schinkenwursträdli	CHF 16.50

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

HAUPTGERICHTE AUF TELLERN SERVIERT

Verehrter Gast, da es sich bei den unten aufgeführten Gerichten um Vorschläge im Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu einigen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

VOM SCHWEIN UND KALB

Schaffhauser Schweinsnierstück am Stück gebraten mit sämiger Edelpilzsauce serviert mit Kartoffelgratin oder Butternudeln oder Spätzli Saisonales Gemüsebouquet		CHF 30.00
Zarter Kalbs- und Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus serviert mit Kartoffelgratin oder Butternudeln oder Spätzli Saisonales Gemüsebouquet	gemischt nur Schwein nur Kalb	CHF 30.00 CHF 26.50 CHF 34.00
Saftiges Kalbssteak mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce serviert mit Butternudeln oder Spätzli oder Pommes frites Saisonales Gemüsebouquet		CHF 42.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln oder Spätzli Zweifarbigen Rüebligemüse		CHF 34.00
Zarte Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln oder Spätzli Saisonales Gemüsebouquet		CHF 33.00
Kalbshohrücken am Stück rosa gebraten mit einem würzigen Kalbshacktätschli mit feinsten Edelpilzrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin oder Spätzli oder Butternudeln Saisonales Gemüsebouquet		CHF 44.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Duo vom Schwein und Kalb
Schweinsfilet-Medaillon mit würzigem Kalbshacktätschli
mit feinsten Edelpilzrahmsauce und kräftigem Pinot Noir-Jus
serviert mit Spätzli oder Butternudeln
Saisonales Gemüsebouquet CHF 39.00

Zarte Kalbspiccata an feinem Jus
serviert mit Safranrisotto
Kräutertomate CHF 34.50

VOM POULET

Pouletgeschnetzeltes an rassiger Curryrahmsauce mit Früchten
serviert mit Reis und gerösteten Mandelsplittern garniert CHF 26.50

Knusprig gebratene Maispoularde mit feinem Jus
serviert mit cremiger Bramata-Polenta
Rüebliallerlei CHF 28.50

Poulet- oder Kalbs-Saltimbocca an feinem Jus
serviert mit Safranrisotto
Saisonales Gemüsebouquet CHF 26.50
Poulet
Kalb CHF 35.00

VOM RIND UND LAMM

Hausgemachter Rindshackbraten mit rassiger Senfrahmsauce
serviert mit Kartoffelstock und Erbsli & Rüebli CHF 24.50

«Suure Mocke» in Rotwein gebeizter und geschmorter Rindsbraten
an kräftiger Pinot Noir-Sauce
serviert mit Rosmarinkartoffelstock oder Spätzli
Saisonales Gemüsebouquet CHF 32.50

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an pikanter Paprikarahmsauce
mit Essiggurken- und Peperonistreifen garniert
serviert im Reising CHF 42.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen
Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Zartes Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Portweinjus
serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes frites oder Spätzli
Gemüse garnitur der Saison CHF 45.00

Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit seinem Jus
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin oder Spätzli
Gemüse garnitur der Saison CHF 52.00

Rassiges Lammcurry
mit Basmati-Reis und Früchten garniert CHF 28.50

Lammnierstück rosa gebraten mit kräftigem Pinot Noir-Jus
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Spätzli
Grüne Bohnen CHF 37.50

VOM FISCH

Gebratene Lachsforellenfilets aus Schweizer Gewässer
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
Junges Blattspinatgemüse oder Rahmwirsing CHF 29.50

Zanderfilet im Rohschinkenmantel gebraten mit Jus
serviert mit Kräuterrisotto
Saisonales Gemüsebouquet CHF 34.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchetti-Piccata auf fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
serviert mit Safranrisotto oder Butternudeln CHF 24.50

Zitronen-Ricottaravioli an einer leichten Rahmsauce
mit Tomatenwürfel, Petersilie und Späne der würzigen Belper Knolle CHF 25.50

Rassiges Gemüsecurry serviert im Reisring
mit Rahm und gerösteten Mandelblättchen CHF 24.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen
Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VEREINS- UND WANDERGERICHTE

Bergtrotten-Teller «1584» mit Wilchinger Schinkenwurst, luftgetrockneter Rohschinken, Rauchwurstli, Chläggi Salami, Gruyère, Sbrinz, Garnituren und Huusbrot		CHF 18.50
Wurstkäsesalat reichhaltig garniert und Huusbrot		CHF 18.50
Reichhaltiger Siedfleischsalat Bauernart mit Tomaten, gekochtem Ei, Essiggurken an feiner Trottendressing und Huusbrot		CHF 18.50
Heisser Ofen-Fleischkäse oder Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat	Fleischkäse	CHF 19.00
	Beinschinken	CHF 21.00
Lauch-Käsedünne mit bunt gemischtem Salat		CHF 17.50
Schaffhauser Bölldünne mit bunt gemischtem Salat		CHF 17.50
Zarte Schweinspiccata dazu Spaghetti an fruchtiger Tomatensauce		CHF 26.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak oder Pouletbrüstli und Kräuterbutter dazu serviert mit bunt gemischten Salaten		CHF 26.50
Bergtrotte-Burger (100% Rindfleisch) reichhaltig gefüllt mit pikanter Sauce dazu mit Pommes frites und bunter Salatgarnitur		CHF 24.50
Schweins-Cordon bleu im Chläägistil (Wilchinger Schinkenwurst und Gruyère im Schweinsnierstückplätzli eingepackt) dazu mit Pommes frites oder Butternudeln Saisonaes Gemüsebouquet		CHF 29.00
Schweinsgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln oder Spätzli dazu ein kleiner Menusalat		CHF 24.50

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

DESSERTS

Diverse Sorten Glace und Sorbets, mit Frucht garniert (Vanille, Erdbeer, Mocca, Schokolade, Sauerrahm, Zitrone, Mango)	pro Kugel	CHF 3.50
	mit Rahm	+ CHF 1.50
Erfrischende Süssmostcreme mit caramelisierten Apfelwürfeli und Rahm		CHF 8.50
Grosis Gebrannte Creme mit Rahmtupf und Mandelsplittern		CHF 8.50
Panna cotta mit gemischter Beerensauce		CHF 9.00
Gerührter Eiskaffee mit Zimmerlis Cappuccino Rahmlikör und Rahm		CHF 9.50
Hausgemachtes dunkles Schokolademousse mit Früchten verziert		CHF 10.50
Caramelköppli mit Rahmtupf und Früchten verziert		CHF 9.00
Hausgemachter Fruchtsalat	mit Rahm	CHF 8.50
	mit Kugel Glace und Rahm	CHF 11.00
Hausgemachter saisonaler Obstkuchen mit Vanilleglace		CHF 11.50
Hausgemachter lauwarmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace		CHF 13.50
Tageskuchen (Russenzopf mit feiner Nussfüllung, Zitronencake, ect.)		CHF 4.50
Diverse Fruchtdünne mit Rahmtupf		CHF 8.50

SAISONALE DESSERT

Hausgemachtes Erdbeerparfait mit Beerenallerei		CHF 12.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott		CHF 12.00
Limetten-Cheesecake mit Erdbeer- oder Mangosalat		CHF 12.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringestückli und Rahm		CHF 11.50
Luftiges Maronimousse mit caramelisierten Apfelstückli		CHF 10.50
Wiigueteli aus dem Chläggi		CHF 2.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

DESSERT-VARIATION «1584»

Frischer Fruchtsalat
Schoggimousse im Gläsli
Mini Grosis gebrannte Creme mit Rahmtupf CHF 13.50

DESSERT-VARIATION «BERGTROTTE»

Hausgemachter lauwarmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace
Mini Grosis gebrannte Creme
Mini-Tiramisu
garniert mit frischen Früchten CHF 16.50

Die Dessert-Variation wird nach Ihren Wünschen angepasst.
Der Preis variiert nach Angebot

BUFFET (UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE SIND IDEAL AB 40 PERSONEN)

SALATBUFFET

Verschiedene angemachte Salate:
zweifarbige Rüebli, Sellerie-Ananas, Chabis
Mais-Curry, Gurken-Dill, Randen-Apfel, Fenchel-Orangen
Gemischte Blattsalate
Salatsaucen zum Selberschöpfen: Sämige Trottendressing und Balsamicodressing
Knusprige Brötli aus dem Brotkorb CHF 14.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VORSPEISENBUFFET

Verschiedene angemachte Salate:
zweifarbiges Rüeibli, Sellerie-Ananas, Chabis, Mais-Curry, Gurken-Dill, Randen-Apfel,
Tomaten-Mozzarella
Gemischte Blattsalate
Salatsaucen zum Selberschöpfen: Sämige Trottendressing und Balsamicodressing

Lachsforellenfilets vom Kundelfingerhof mit seinen Garnituren

Tatar von der Kundelfingerhof Rauchforelle

Blauburgunder Rohschinken und Wilchinger Schinkenwurst

Riesling-Silvanercremesuppe aus dem Suppentopf

Knusprige Brötli aus dem Brotkorb CHF 24.50

HAUPTGANGBUFFET DELUXE

Schaffhauser Kalbshohrücken rosa gebraten mit Edelpilzrahmsauce

Hausgemachter Kartoffelgratin

Schweizer Pouletbrüstli und Rindshacktätschli mit Pinot Noir-Jus und Kräuterbutter

Spätzli oder Pommes frites oder Bratkartoffeln oder Reis

Handgemachte Zitronen-Ricottaravioli an leichter Rahmsauce mit Tomatenwürfeln und
Gartenkräutern

In Butter gebratene Lachsforellenfilets

Reichhaltige Gemüseplatte der Saison CHF 56.00

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen
Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

GRILLBUFFET

Verschiedene angemachte Salate:

Zweifarbige Rüeblli, Gurken-Dill, Chabis, Randen-Apfel, Mais-Curry, Tomaten-Mozzarella, Sellerie-Ananas

Bunte Blattsalate

Salatsaucen zum Selberschöpfen: Trottendressing und Balsamicodressing

Saftige Rinds-, Schweins- und Lammfleischspiessli

Schweizer Pouletbrüstli

Dazu hausgemachte Saucen: Cocktailsauce, Chili-Sauce, Chnoblisauce, Barbecue

Beilagen:

Pommes Frites

Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Saisonales Gemüseplatte

Allerlei Brötchen aus dem Brotkorb

CHF 62.00

DESSERTBUFFET

Hausgemachter Fruchtsalat

Mini-Panna cotta mit Beerensauce

Saisonaler Obstkuchen- oder lauwarmer Schokoladekuchen

Mini-Cremeschnittli

Grosis Gebrannte Creme mit Rahm oder erfrischende Süssmostcreme mit Rahm

Mini-Schokolademousse

Mini-Tiramisu mit Himbeeren

Ausgewogene Käseauswahl vom Käsebrett, garniert

Dessertbuffet komplett

CHF 25.00

Dessertbuffet ohne Käse

CHF 20.00

Die Buffet-Variationen werden nach Ihren Wünschen angepasst.

Der Preis variiert nach Angebot.

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

APERORICHE ODER STEHLUNCH

Verschiedene Cocktailbrötli

(Ei- und Thonmousse, Salami, Frischkäse)

Verschiedene Spiessli

(Rauchwürstli-Frucht-Käsespiessli, Käse-Traubenspiessli, Servelat-Käsespiessli)

Siedfleischsalat Bauernart

Riesling-Silvaner-Suppenhot

Beluga-Balsamico-Linsensalat mit Pastrami

Handgemachte Mini-Schinkengipfeli

Mini-Schaffhauser Bölldünne (mit und ohne Speck)

Lauch-Käsedünne-Ecken

Rindshackfleischbällchen auf Cocktailsauce

Würzige Kichererbsenkugeln auf Tomatencoulis

Hausgemachte Fleisch- und/oder Gemüselasagne

Schweins-, Poulet- oder Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Mini-Rösti

Frischer Fruchtsalat

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Doppelrahm

Mini Panna cotta mit Beerensauce

Mini Grosis gebrannte Creme mit Rahmtupf

Der Aperoriche und Stehlunch wird nach Ihren Wünschen zusammengestellt und angepasst.
Der Preis variiert nach Angebot. Wir empfehlen bis 9 verschiedene Häppchen pro Person.

Genussvoll einkehren und feiern. Die Bergtrotte Osterfingen bietet in drei unterschiedlichen Räumen Gastronomie für jeden Anlass (20 bis 450 Personen) an. Alle Infos: www.bergtrotte.ch
Restaurant 1584, jeweils Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag bis 22 Uhr.
Grosser Shop mit 60 verschiedenen Weinen und Regio-Produkten. Telefonnummer 052 681 11 68.
Herkunft Fleisch: CH