



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserer wunderschönen Bergtrotte, gelegen in den Rebbergen von Osterfingen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Geniessen Sie unsere regionale Küche, inmitten historisch-moderner Ambiente.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bieten den perfekten Rahmen für Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass. Sei es eine Geburtstagsfeier, Hochzeit, ein Geschäftsessen, Aperó oder Wanderausflug etc. – wir machen es möglich.

Gerne führen wir Sie durch unser Haus, besprechen mit Ihnen persönlich die verschiedenen Möglichkeiten und planen Ihren Wunschanlass.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Bergtrotte-Team



Bergtrotte

OSTERFINGEN

INHALTSVERZEICHNIS

Auswahl Essen / Gerichte	3
Apero	4
Apero riche	5
Menuvorschläge	6–7
Vorspeisen	8
Hauptgänge	9–11
Dessert	12–13
Buffet	14–15
Vereins- und Wandergerichte	16
Herkunftsbezeichnung und Allergie-Unverträglichkeiten	17



Bergtrotte

OSTERFINGEN

AUSWAHL ESSEN / GERICHTE

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles rund ums Essen; seien es unsere Aperio-Häppchen, Menus, Buffetvorschläge etc.

Ihr Menü dürfen Sie sich nach Lust und Laune selber zusammenstellen. Sie können zum Beispiel die Vorspeise von einem Menüvorschlag nehmen, den Hauptgang von den individuellen Komponenten und das Dessert von den Buffetvorschlägen etc. Nach Möglichkeiten bereiten wir Ihnen auch eine Speise zu die nicht in unserem Angebot steht.

Bei Bedarf stehen Ihnen unsere Bankettleitung, sowie der Küchenchef beratend zur Seite.

Wichtig ist ein einheitliches Menü, wobei wir Kinder, Vegetarier, Allergiker etc. individuell berücksichtigen werden.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass wissen.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

APERRO

Sie können sich den Aperro individuell aus den warmen oder kalten Häppchen zusammenstellen, entscheiden sich für eine Pauschale oder einen Mix aus beidem. Die Pauschale ist kostengünstiger, dafür stellt unser Küchenchef das Angebot zusammen, eine freie Wahl ist somit nicht möglich.

APERROPAUSCHALE	pro Pauschale
3 verschiedene Häppchen	10.50
5 verschiedene Häppchen	16.50

STEHAPERRO/FLYING DINNER

Die Häppchen auf der folgenden Seite sind auch für einen ausgewogenen Aperro, ohne anschliessendes Essen, gedacht. Für eine sättigende Mahlzeit empfehlen wir Ihnen 9 verschiedene Häppchen, eine Zusammenstellung aus kalt-, warm und süss.

KALTE APERROHÄPPCHEN

«Tschipps» (Meersalz, Rosmarin, Paprika) von Appenzell	3.50 pro Schale
Selbstgemachte Grissini mit Rosmarinsalz	2.50 für 3 Stück
Käse-Traubenspiessli	2.80 p. Stück
Rauchwurstli-Frucht-Käsespiessli	3.40 p. Stück
Beluga-Balsamico-Linsensalat im Gläsli /mit Pastrami	2.90 / 3.60 p. Stück
Gemüsecrostini	2.50 p. Stück
Canapes mit Thonmousse, Frischkäse, Eimousse, Salami	2.80 p. Stück
Canapes mit Rauchlachs, Rohschinken	3.40 p. Stück
Gazpacho / saisonale Kaltschale im Shotglas	2.60 p. Stück

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

WARME APEROHÄPPCHEN

Rindshackfleischbällchen mit Cocktailsauce	3.00 p. Stück
Mini-Schinkengipfeli	2.80 p. Stück
Mini-Schaffhauser Bölledünne (mit/ohne Speck)	2.80 p. Stück
Mini-Chäschüechli	2.80 p. Stück
Lauch-Käsedünne-Ecken	5.00 p. Stück
Riesling-Silvaner-Suppenhot	2.60 p. Stück
Siedfleischsalat Bauern Art	5.00 p. Stück
Würzige Kichererbsenkugeln auf Tomatencoulis	4.50 p. Stück
Schweins-, Poulet- oder Kalbsrahmgeschnetztes mit Mini-Rösti	10.00 / 12.00 p. Stück

SÜSSIGKEITEN

Fruchtsalat	3.50 p. Stück
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Doppelrahm	3.50 p. Stück
Mini Panna Cotta mit Beerensauce	3.50 p. Stück
Mini gebrannte Creme	3.50 p. Stück

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

MENUVORSCHLAG (AB 10 PERSONEN)

5-GANG MENU FRÜHLING/SOMMER (APRIL-AUGUST)

Sellerie-Rucola-Suppe mit Zitronenöl

9.50

Salat vom Mini-Lattich mit Pastrami

12.00

Zander auf der Haut gebraten
mit Erbsenpüree an Safransauce

16.50

Schweinssteak Klettgauer Art
mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Teigwaren
und Frühling-/Sommergemüse

32.00

Erdbeer-Gin Parfait mit Nuss-Krokant

12.50

Menu komplett 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

MENUVORSCHLAG (AB 10 PERSONEN)

5-GANG MENU HERBST/WINTER (SEPTEMBER-MÄRZ)

Nüsslisalat mit Feigen, Nüssen und Birnenwürfel
an Senf-Vinaigrette

12.50

Getrüffelte Kohlrabisuppe mit Kartoffeleinlage

10.50

Pfifferling-Rahm Ragout
mit Pappardelle und würziger Belperknolle

16.50

Rinds-Entrecôte am Stück gebraten
mit Rosmarin-Jus

Kartoffelgratin und Rotkraut

42.00

Zwetschgen-Portwein-Kompott
Mit Zimtglace und Meringues

12.00

Menu komplett 89.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VORSPEISEN

SALATE

Gemischter Blattsalat mit Kernen und Sprossen	9.00
Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	11.00
Nüsslisalat / Baby-Lattich (je Saison) mit gehacktem Ei und Croutons	12.00
Nüsslisalat / Baby-Lattich (je Saison) mit Speck, gehacktem Ei und Croutons	13.50
Sauce nach Wahl: Trotten- oder Balsamicosauce	

SUPPEN

Riesling-Silvanerschaumsuppe mit Rahmhaube und gerösteten Brotcroustons	9.00
Hausgemachte Consommé mit Flädli / Royal / Griessnocken	10.00
Spargel-, Kürbis-, Maronicremesuppe (saisonal) mit Rahmhaube und Garnitur	9.00
Gazpacho / Kaltschale (saisonal)	9.00

VORSPEISEN-VARIATION

Bunt gemischter Salat mit Kernen und Sprossen garniert serviert mit einem saisonalen Suppenhot	12.50
---	-------

VORSPEISEN-VARIATION «1584»

Gemischte Blattsalate an Trottendressing mit Kernen und Sprossen garniert Riesling-Silvaner-Shot mit Schaffhauser Bölldünne	14.50
--	-------

VORSPEISEN-VARIATION «BERGTROTTE»

Gemischte Blattsalate an Trottendressing mit Kernen und Sprossen garniert Tatar vom geräucherten Forellenfilet, Riesling-Silvaner-Shot und Lauchrahmgemüse mit Schinkenwurstädli	16.50
--	-------

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

HAUPTGERICHTE

VOM KALB UND SCHWEIN

Kalbssteak mit hausgemachter Kräuterbutter /rassiger Pfefferrahmsauce mit Butternudeln / Spätzli / Pommes frites und saisonales Gemüsebouquet	45.50
Kalbsgeschnetzeltes oder Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln/ Spätzli und saisonales Gemüsebouquet / zweifarbiges Rüebligemüse	35.00
Kalbshohrücken am Stück rosa gebraten mit einem Kalbshacktätschli an Edelpilzrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin / Spätzli / Butternudeln und saisonales Gemüsebouquet	44.00
Kalbspiccata mit Pinot Noir-Jus, Safranrisotto und Kräutertomate	39.00
Kalbs-Saltimbocca an Pinot Noir-Jus mit Safranrisotto und saisonalem Gemüsebouquet	28.50
Schaffhauser Schweinsnierstück am Stück gebraten mit Edelpilzsauce mit Kartoffelgratin / Butternudeln / Spätzli und saisonales Gemüsebouquet	30.00
Kalbs- und Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus serviert mit Kartoffelgratin / Butternudeln / Spätzli	
Kalb und Schwein	30.00
nur Schwein	26.50
nur Kalb	34.00
Duo vom Schwein und Kalb Schweinsfilet-Medaillon mit würzigem Kalbshacktätschli Edelpilzrahmsauce und kräftigem Pinot Noir-Jus	39.00

VOM RIND UND LAMM

Hausgemachter Rindshackbraten mit Senfrahmsauce serviert mit Kartoffelstock, Erbsli und Rüebli	26.50
Suure Mocke» in Rotwein gebeizter und geschmorter Rindsbraten an Pinot Noir-Sauce serviert mit Rosmarinkartoffelstock / Spätzli, saisonales Gemüsebouquet	32.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» an pikanter Paprikarahmsauce serviert im Reising, garniert mit Essiggurken- und Peperonistreifen	42.00
Rindsentrecôte am Stück rosa gebraten mit Kräuterbutter / Portweinjus serviert mit Bratkartoffeln / Pommes Frites / Spätzli Gemüse garnitur der Saison	45.00
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit seinem Jus mit Rosmarin-Bratkartoffeln / Kartoffelgratin / Spätzli Gemüse garnitur der Saison	52.00
Rassiges Lammcurry mit Basmati-Reis und Früchten garniert	28.50

VOM POULET

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Gemüsevariation dazu Reis, garniert mit gerösteten Mandelsplittern	34.50
Knusprig gebratene Maispoularde mit Jus serviert mit Bramata-Polenta und zweierlei Rüeblli	26.50
Poulet-Saltimbocca an Jus mit Safranrisotto und saisonalem Gemüsebouquet	28.50

VOM FISCH

Gebratene Lachsforellenfilets aus Schweizer Gewässer serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln / Salzkartoffeln und junges Blattspinatgemüse / Rahmwirsing	29.50
Gebratenes Zanderfilet im Rohschinkenmantel mit Jus serviert mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüsebouquet	34.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VEGETARISCHE GERICHTE

[AB 5 PERSONEN, 1-4 GÄSTE WÄHLEN VOR ORT VON DER RESTAURANT-SPEISEKARTE]

Zucchetti-Piccata auf Tomaten-Basilikumsauce serviert mit Safranrisotto	24.50
Zitronen-Ricottaravioli an einer leichten Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Petersilie und Späne der Belper Knolle	25.50
Hausgemachter Strudel mit saisonaler Gemüsefüllung und leichter Kräutersauce	28.00
Rassiges Gemüsecurry serviert im Reisring mit Rahm und gerösteten Mandelblättchen	24.00
Belugalinsen-Gemüseragout mit Saison Pilzen und gebratenem Chicorée	26.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

DESSERT

Diverse Glacesorten mit Fruchtgarnitur	
Vanille/Erdbeer/Schokolade/Mocca/Sauerrahm/Zitrone/Mango mit Rahm	pro Kugel 3.50 +1.50
Gerührter Eiskaffee mit Zimmerlis Cappuccino Rahmlikör und Rahm	9.50
Süssmostcreme mit caramelisierten Apfelwürfeli und Rahm	8.50
Gebrannte Creme mit Rahmtupf und Mandelsplittern	8.50
Panna cotta mit gemischter Beerensauce	9.00
Dunkles Schokolademousse mit Früchten verziert	10.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten verziert	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Plus 1 Kugel Glace	11.00
Obstkuchen (saisonal) mit Vanilleglace	11.50
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace	13.50
Tageskuchen (Russenzopf mit feiner Nussfüllung, Zitronencake etc.)	4.50
Diverse Fruchtdünne mit Rahmtupf	8.50

SAISONALE DESSERTS

Erdbeerparfait mit Beerenallerei	12.50
Zimtparfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott	12.00
Limetten-Cheesecake mit Erdbeer- oder Mangosalat	12.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringestückli und Rahm	11.50
Maronimousse mit caramelisierten Apfelstückli	10.50
Wiigueteli aus dem Chläggi	2.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

DESSERT-VARIATION <1584>

Fruchtsalat, Schoggimousse und gebrannte Creme	13.50
--	-------

DESSERT-VARIATION <BERGTROTTE>

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace, gebrannte Creme und Tiramisu mit Früchten garniert	16.50
---	-------



Bergtrotte

OSTERFINGEN

BUFFET (AB 30 ERWACHSENEN)

VORSPEISENBUFFET

Verschiedene angemachte Salate: Zweifarbige Rüebli, Sellerie-Ananas, Chabis, Mais-Curry, Gurken-Dill, Randen-Apfel und Fenchel-Orangen

Gemischte Blattsalate

Trotten- und Balsamicodressing

Verschiedene Brötli aus dem Brotkorb

Lachsforellenfilets mit seinen Garnituren, Tatar von geräuchertem Forellenfilet

Blauburgunder Rohschinken und Wilchinger Schinkenwurst

Riesling-Silvaner-Creme-Suppe aus dem Suppentopf

Preis Buffet nur Salate 14.00

Preis Buffet komplett 24.50

HAUPTGANGBUFFET

Schaffhauser Kalbshohrücken rosa gebraten mit Edelpilzrahmsauce

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter, Rindshacktätschli mit Pinot Noir Sauce

In Butter gebratene Lachsforellenfilets

Handgemachte Zitronen-Ricottaravioli an leichter Rahmsauce

mit Tomatenwürfeli und Gartenkräuter

Zwei Stärkebeilagen zur Wahl:

Spätzli / Kartoffelgratin / Bratkartoffeln / Pommes frites / Reis

Reichhaltige Gemüseplatte der Saison 56.00

DESSERTBUFFET

Panna cotta mit Beerensauce, Schokoladenmousse, Tiramisu mit Beeren und Mini Cremeschnitten

Zur Wahl:

Saisonaler Obstkuchen- oder lauwarmer Schokoladekuchen

Gebrannte Creme mit Rahm oder Süssmostcreme mit Rahm 20.00

Inklusive ausgewogene Käseauswahl vom Käsebrett, garniert 25.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

GRILLBUFFET

Verschiedene angemachte Salate: zweifarbige Rüebli, Gurken-Dill, Chabis,
Randen-Apfel, Mais-Curry, Tomaten-Mozzarella und Sellerie-Ananas
Bunte Blattsalate
Trotten- und Balsamicodressing
Allerlei Brötchen aus dem Brotkorb

Rinds-, Schweins- und Lammfleischspiessli, Pouletbrüstli;
dazu Cocktail-, Chili-, Knoblauch- und Barbecuesauce

Pommes Frites, Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln, saisonale Gemüseplatte 62.00

BUFFETPREISE FÜR KINDER

Unsere kleinen Gäste bis zum 5. Lebensjahr dürfen sich kostenlos vom Buffet bedienen.
Kinder zwischen 6-12 Jahre erhalten eine Reduktion von 50%.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

VEREINS- UND WANDERGERICHTE

«1584» auf dem Brett

Baumann's Rauchwurstli und Cervelat, Breu's SH Knallerli und Gewürzspeck
Glarner Alpkäse und reichhaltige Garnituren mit Huusbrot 19.00

Wurstkäsesalat reichhaltig garniert und Huusbrot 18.50

Reichhaltiger Siedfleischsalat Bauernart mit Tomaten, Ei und Essiggurken
an Trottendressing, dazu Huusbrot 18.50

Heisser Ofen-Fleischkäse oder Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat
Fleischkäse 18.50
Beinschinken 21.00

Lauch-Käsedünne mit bunt gemischtem Salat 17.50

Schaffhauser Bölldünne mit bunt gemischtem Salat 17.50

Zarte Schweinspiccata dazu Spaghetti an fruchtiger Tomatensauce 26.50

Fitnesssteller mit Schweinssteak / Pouletbrüstli und Kräuterbutter
mit bunt gemischten Salaten 26.50

Bergtrotte-Burger (100% Rindfleisch) reichhaltig gefüllt mit pikanter Sauce
Pommes frites / bunte Salatgarnitur 24.50

Schweins-Cordon bleu im Chläggistil
Wilchinger Schinkenwurst und Gruyere im Schweinsnierstückplätzli eingepackt
mit Pommes frites / Butternudeln; saisonales Gemüsebouquet 29.00

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln / Spätzli
dazu ein kleiner Menusalat 24.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Bergtrotte

OSTERFINGEN

HERKUNFTSBEZEICHNUNG UNSERER PRODUKTE

FLEISCH

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion.

Kalb, Rind, Schwein und Poulet werden uns von den beiden Metzgereien Baumann aus Wilchingen und Breu aus Neukirch geliefert. Das Lamm beziehen wir von René Hedinger aus Wilchingen.

FISCH

Der Fisch wird uns von Oceanis Comestibles aus Schaffhausen geliefert.

Zander und Lachsforelle stammen aus der Schweiz oder der EU, der Rauchlachs aus Irland