



Bergtrotte

OSTERFINGEN

ZUM ESSEN

KALTE KÜCHE

Blattsalat an Huusdressing, mit Sprossen und Kernen garniert	7.50
Bunt gemischter Salat an Huusdressing, mit Sprossen und Kernen garniert	9.00
Nüsslisalat Mimosa (mit gehacktem Ei und Brotcroûtons)	9.50
Nüsslisalat Bergtrotten Art (mit gebratener Speck, Brotcroûtons, Pilze und Äpfeln)	12.00

FÜR ZWISCHENDURCH

Maronisuppe mit erfrischendem Limetten-Rahm	8.50
Fein geschnittenes Rauchwurstli	8.50
1584-Teller (Wilchinger Schinkenwurst, Rohschinken, Rauchwurst, geräucherte Forelle Käse und Garnituren)	18.50
Wurst-Käse-Salat garniert	17.50
Zitronen-Ricotta-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Petersilie und Späne von der würzigen Belper Knolle (als Vorspeise)	17.50

WARME KÜCHE UND BERGTROTTE-KLASSIKER

Tages-Hits, angeschrieben auf der Schiefertafel	
Maroni-Risotto mit winterlicher Gemüse garnitur (Vegi)	23.00
Zitronen-Ricotta-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Petersilie und Späne von der würzigen Belper Knolle (Vegi)	24.50
Rehpfeffer «Mirza» serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni	28.50
Paniertes Schweinssteak mit Tomatenspaghetti	26.50
Rindshackbraten an rassiger Senfsauce mit Kartoffelstock und Erbsli & Rüebli	22.50
Zartes Rindsentrecôte (200g) aus dem Chläggi mit überbackenem Café de Paris serviert mit knusprigen Zündholzkartoffeln und Gemüse garnitur	43.00

ZUM DESSERT

Vermicelle mit Rahm / Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm	7.50 / 9.50
Caramelköppli mit Rahmtupf und Caramelbrösmeli	8.50
Zitronensorbet ohne Wodka / mit Wodka	7.00 / 10.50
Soufflé glacé Grand Marnier	10.50
Lauwarmer Ragusa-Kuchen mit Sauerrahmglace	12.50
Tageskuchen	4.50

Kinder bis 10 Jahre essen bei uns zum halben Preis.

Kleinere Portion: abzüglich CHF 2.50

Heiraten, Festen, Geniessen. 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. Jeweils Mittwoch bis Sonntag geöffnet.
Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

ZUM TRINKEN

WEISSWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK) JANUAR UND FEBRUAR PRO DL

RHEINRIESLING: 2015	Aagne Fam. Gysel, Hallau	5.80
BLANC DE PINOT NOIR CHARDONNAY: 2013	Weingut Lindenhof, Osterfingen	5.30
CUVEE HIMMELRIICH: 2015	Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen	5.60
SAUVIGNON BLANC: 6 weiss 2015	WeinStamm, Thayngen	5.90

ROTWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK) JANUAR UND FEBRUAR PRO DL

PINOT NOIR Hallau Chilcheweg: 2014	Volg Weinkellerei, Hallau	6.00
CUVEE PINOT NOIR 1584: 2014	vier Osterfinger Kellereien	6.50
PINOT NOIR TRADITION: 2015	Weinkellerei Hedinger, Wilchingen	6.50
CUVEE LONINGA: 2012	Trotte Löhningen	6.60

WEINE (HALBLITER-QUALITÄT) 1 DL 5 DL

RIESLING-SILVANER	Weingut Bad, Osterfingen	4.30	17.00
MUSCARIS: 2014	Weingut Stoll, Osterfingen	5.50	24.00
PINOT-NOIR	Rötiberg-Kellerei, Wilchingen	4.50	19.00

BIER 33 CL 50 CL

Falkenbier Stammhaus Bügel	4.80	
Falkenbier Lager hell / Panaché / alkoholfrei		5.20
Falkenbier Das Weizen		5.80
Möhl-Saft klarer Apfelwein, alkoholfrei		5.20

MINERALWASSER / SÜSSGETRÄNKE 20 CL 33 CL 50 CL 77 CL

Passugger / Allegra	4.30	6.00	7.50
Rivella rot und blau, Apfel-Shorley	4.30		
Eistee, Sprite, Fanta, Coca Cola, Coca Cola zero	4.30		
Roter Traubensaft, Schweppes Tonic/Bitter Lemon	4.30		
Rimuss Secco (moussierender Traubensaft)	5.30		
Hahnenburger (Liter-Karaffe)			selbst am Brunnen holen: gratis / serviert: 4.00

KAFFEE / TEE / LIKÖR / OBSTBRAND / GRAPPA

Kaffee, Espresso, Tee (diverse Sorten Sirocco), Punsch			4.20
Milchkaffee, Heisse Schoggi und Ovomaltine			4.50
Cappuccino / Latte Macchiato			4.70 / 5.70
Trottenkafi (Kaffee, Mirabellen, Schümli)	40 Vol.%	2 CL	7.50
Emdli Likör	26 Vol.%	2 CL	6.50
Mirabellen, Williams	40 Vol.%	2 CL	6.50
Vieille prune, Diwii (Grappa vom Aagne)	40 Vol.%	2 CL	7.00

Heiraten, Festen, Geniessen. 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. Jeweils Mittwoch bis Sonntag geöffnet.
Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Herkunft Fleisch: CH