



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 | 9.50 |
| Nüsslisalat «Mimosa» an Huusdressing mit gehacktem Ei und Brotcroûtons | 10.50 |
| Nüsslisalat «Bergtrotte Art» mit Speck, Brotcroûtons, Pilzen und Baumnüssen | 12.50 |
| Caramelisierter «Geissechäs» mit confierten Rotwein-Feigen | 14.50 |

FÜR ZWISCHENDURCH

| | |
|--|-------------|
| Riesling-Silvanercremesuppe mit Brotcroûtons und Rahmtupf | 8.50 |
| Rauchwurstli (100g)/ oder Randenbrügeli (160g) am Stück zum selberschneiden | 9.00/ 13.50 |
| 1584-Teller (Wilchinger Schinkenwurst, luftgetrockneter Rohschinken, Rauchwurstli, CHläggi Salami, Gruyère, Sbrinz und Garnituren) | 18.50 |
| Wurst-Käse-Salat garniert | 17.50 |

WARME KÜCHE UND BERGTROTTEN-KLASSIKER

Unsere Tages-Hits, angeschrieben auf der Schiefertafel

| | |
|--|-------|
| Tomatenrisotto mit gebackenem Geissechäsli und Gemüsebouquet (Vegi) * | 25.00 |
| Wilder Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rahm-Wirz, Maroni und Früchten* | 25.00 |
| Rindshackbraten an rassiger Senfsauce mit Kartoffelstock und Erbsli & Rüeblli * | 24.50 |
| Schweins-Cordon bleu im «Chläggi-Stil» mit Pommes frites und Wintergemüse * | 29.00 |
| Rehpfeffer «Mirza» serviert mit Spätzli, Rotkraut, gefüllter Apfel und Maroni * | 29.50 |
| Saftiges Poulet Saltimbocca mit feinem Pinot Noir-Jus serviert mit Tomatenrisotto und Wintergemüse | 28.50 |

ZUM DESSERT

| | |
|--|--------------|
| Vermicelles mit Rahm | 8.00 |
| Coupe Nesselrode | 10.50 |
| Crème brûlée mit Zwetschenkompott | 12.50 |
| Gerührter Eiskaffee mit Zimmerlis Cappuccino-Rahmlikör | 9.50 |
| Tobleronemousse mit Mangosalat | 8.00 / 11.50 |
| Lauwarmer Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace | 12.50 |

Kleinere Hauptgang-Portion: abzüglich CHF 2.50.

Für Kindermenüs fragen Sie uns nach dem Angebot.

*** diese warmen Gerichte bieten wir Samstag und Sonntag auch am Nachmittag an.**

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. Jeweils Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Herkunft Fleisch: CH



Bergtrotte

OSTERFINGEN

ZUM TRINKEN

WEISSWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK) IM DEZEMBER PRO DL

| | | |
|----------------------------------|---|------|
| RIESLING-SILVANER Eleganza: 2016 | Trotte Löhningen | 5.40 |
| CHARDONNAY: 2016 | Weingut & Kellerei Hedinger, Wilchingen | 5.60 |
| FEDERWEISSER PINOT NOIR: 2016 | Baumann Weingut, Oberhallau | 5.70 |
| PINOT GRIS Bio Suisse: 2016 | Weingut Stoll, Osterfingen | 5.60 |

ROTWEINE (FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK) IM DEZEMBER PRO DL

| | | |
|-----------------------------|--|------|
| CABERNET JURA: 2014 | Weinbau Andreas Rüedi, Trasadingen | 5.80 |
| CUVEE PINOT NOIR 1584: 2014 | von vier Osterfinger Weinkellereien | 6.50 |
| PINOT NOIR BARRIQUE: 2015 | Weinkellerei zum Hirschen, Osterfingen | 6.40 |
| MERLOT: 2014 | Aagne Familie Gysel, Hallau | 7.50 |

WEINE (HALBLITER-QUALITÄT) UND DESSERTWEIN (OFFENAUSSCHANK) 1 DL 5 DL

| | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|------|-------|
| RIESLING-SILVANER: 2016 | Weingut Hirschen, Osterfingen | 4.30 | 17.00 |
| PINOT-NOIR: 2015 | Weingut Stoll, Osterfingen | 4.50 | 19.00 |
| VIN DOUX Trockenbeerauslese | Weingut Lindenhof, Osterfingen | 9.00 | 44.00 |

BIER 33 CL 50 CL

| | |
|---|-------------|
| Falkenbier Stammhaus Bügel / Osterfinger Hamlet Beer (Dinkel/IPA) | 4.80 / 6.50 |
| Falkenbier Lager / Falkenbier Panaché / Falkenbier 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, 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 |

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. Jeweils Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Grosser Shop mit 60 Weinen und Regio-Produkten.

Herkunft Fleisch: CH