

Gmaandhuus 8213

Neunkirch



Herbstzeit + bunte Blätter x Nebelschwaden = WILDZEIT!

Geniessen Sie die zauberhaft bunte Herbstzeit im Chläggi, wunderschön farbig zeigt sich die Natur. Und mystisch streichen die Nebelschwaden durchs Blauburgunderland, bis sie von der wärmenden Herbstsonne verdrängt werden.

Somit ist auch bei uns die «Wilde Zeit» hoch aktuell.

Unser Küchenteam kocht gerne für Sie und möchte Sie kulinarisch mit bunten, herbstlichen Gerichten begeistern und verwöhnen.

Lassen Sie es sich gut gehen und geniessen Sie den farbig - frohen Herbst auch im Teller.

Wir wünschen Ihnen «en Guete» und „zum Wohl“ mit einem feinen, kühlen und süffigen Tropfen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland.

Haben Sie einen persönlichen Wunsch welcher nicht in unserer Karte steht? Fragen Sie uns einfach! Wir erfüllen ihn gerne, wenn wir können!

Wir wünschen Ihnen unvergesslich schöne Herbsttage. Schön, dass Sie mit Ihrem Besuch uns die Ehre erweisen und wir Sie aus unserer Küche und dem Keller verwöhnen können.

Ihr Gmaandhuus8213 - Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag

ist unser Ruhetag

warme Küche:

Dienstag bis Freitag:

10:00 – 14:00 Uhr

11.30 – 13.30 Uhr

17:00 – 23:00 Uhr

17.30 – 21.00 Uhr

Samstag:

10:00 – 23:00 Uhr

wie Di - Fr

Sonntag:

10:00 – 22:00 Uhr

11.30 – 13.30 Uhr

17.30 – 19.00 Uhr

Telefon:

052 681 59 59

E-Mail:

info@gmaandhuus8213.ch

Kalte Vorspeisen



Blattsalat mit gerösteten Kernen 9.00

saisonale, grüne Marktsalate

Gemischter Salat mit Brotcroûtons 10.50

fünf knackige Salate und Bouquet von
Blattsalaten

▶ auch ohne Brotcroûtons erhältlich

Nüsslisalat 14.50

zarter Feldsalat mit gebratenem Speck,
Ei und Brotcroûtons

▶ auch in vegetarischer Variante ohne Speck
erhältlich

Steinpilz - Rindscarpaccio 19.00

verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan und
Steinpilz – Öl

▶ auch als Hauptgang erhältlich 34.00

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem hausgemachten Hausdressing:

- ▶ **französischen** (Glutenfrei),
- ▶ **italienischen** (Glutenfrei, Vegan, Lactosefrei)
- ▶ **oder Orangendressing** (Glutenfrei, Vegan, Lactosefrei)

Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.

warme Vorspeisen



Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen, beträufelt mit Kürbiskernöl

9.50

Tagessuppe

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot

8.50

Vegetarische Gerichte



Kürbis – Curry

Nüüchilcher Butternusskürbis an Currysauce im Wildreisring (Vegan, Glutenfrei, Lactosefrei)

25.50

Herbstteller

hausgemachte Spätzli mit Wildgarnitur,
Mirza – Apfel und Rotweibirne

26.50

Fisch Gerichte

Lachs al aglio e olio

kräftig würziges Knoblauch Öl mit Linguini serviert

22.00

► dieses Gericht ist auch Hauptgang erhältlich
(Lactosefrei)

33.00

Rotbarbe an Safransauce

Barsch ähnlicher, würzig leicht nussiger Salzwasserfisch,

Wildreis, Blattspinat und Pinienkernen

33.00

Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.

Wildkarte /Herbstkarte

Marroni – Apfel – Crème aufgegossen am Tisch von unserem Serviceteam	10.50
Wildravioli hausgemacht an kräftiger Brühe, Ravioli mit Reh-, Hirschfleisch gefüllt (enthält kein Schweinefleisch)	22.00
▶ auch als Hauptgang erhältlich	35.00
Geräucherte Entenbrust mit Nüsslisalat und Cikorino - Castelfranco an Orangendressing, mit gerösteten Mandelblättchen (Glutenfrei)	17.00
Entrecôte vom Hirsch gegrillt mit Orangen – Pfeffer - Chutney, hausgemachte Spätzli Gemüse – Wildgarnitur (Rotkraut, Rosenkohl, Marroni) Mirza - Apfel	45.00
Rehschnitzel an Gin – Glace, hausgemachte Spätzli mit gebratenen Pilzen, Gemüse – Wildgarnitur und Rotwein Birne	40.00
Rehpfeffer «Jägerart» Pilze, Silberzwiebeln, Brotcroûtons und Speck, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli ▶ auch ohne Speck erhältlich	33.00

Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.

Fleischgerichte



Tagesempfehlung

Die Tagesempfehlung kann ein währschaftes Fleischgericht, ein saisonaler Klassiker, ein Fischgericht oder auch ein vegetarisches Gericht sein. Fragen Sie bei unseren Serviceprofi's nach.

variabel

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Gruyère, im Pankomehl paniert, dazu Marktgemüse

33.50

Halbes Poulet im Chörbli

Curry – Ananas – Dip und Pommes frites
(Glutenfrei)

27.00

Geschmorte Lammhüftli

an kräftigem Jus, Pommes Williams und
Gemüse garnitur

35.00

► Unsere Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

Sie haben die Wahl bei den Beilagen:

- Pommes frites,
- hausgemachte Spätzli
- Wildreis,
- Pasta,
- Pommes Williams,

Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.

Dessert

Nesselrode	12.50
<i>mit 1 Kugel Vanille Ice Cream</i>	
Tonka Bohnen Catalana	8.50
mit Früchten garniert	
Vermicelles	10.50
ganz klassisch mit Meringues und Rahm	
Meringues mit Rahm	8.50
und 1 Kugel Mövenpick Vanille Ice - Cream	
Tagesdessert	8.50
Fragen Sie nach unserem Angebot aus unserer Küche	

Herkunft unserer Zutaten

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Wild	EU/Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	EU
Krustentiere	Niederlande, Thailand

Glacé Mövenpick

Liebe Gäste

über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unser Brot und unsere Backwaren wurden in der Schweiz produziert.

Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.