Gmaandhuus 8213

TO- DO Liste für einen glücklichen Frühling: Spaziergang, Radfahren, Sonne auftanken, Tanz in den Mai, Eiskaffee, mit Freunden geniessen, Ausgehen......

Frühling du kannst kommen – und bleiben!

Schön, dass Sie zum Zusammensein und Geniessen, im bunten, frühlingshaft geschmückten Restaurant, bei uns mitten im einzigartigen Landstädtli – im Gmaandhuus8213 sind.

Unser vielseitiges Küchenteam kocht gerne für Sie und möchte Sie kulinarisch mit feinen, köstlichen Gerichten begeistern und verwöhnen.

Lassen Sie es sich gut gehen und geniessen Sie ein feines Gericht aus unserer Karte.

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 zauberhaft schöne Frühlingstage. Schön, dass Sie mit Ihrem Besuch uns die Ehre erweisen und wir Sie und Ihre Liebsten aus unserer Küche und dem Keller verwöhnen können.

Ihr Gmaandhuus8213 - Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage warme Küche:

Mittwoch 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 Mi - Fr

Sonntag: 10:00 – 22:00 Uhr 11.30 – 13.30 Uhr

17.30 - 19.00 Uhr

Telefon: 052 681 59 59

E-Mail: <u>info@gmaandhuus8213.ch</u>

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	
(Glutenfrei)	
Bärlauchsalat	13.50
Mesclum Kräutersalat mit frischem Bärlauch,	
Cherrytomaten, Feta und Radieschen	
(Glutenfrei)	
District and the second	
Rindscarpaccio	19.00
mit Mesclum Kräutersalat ausgarniert, Bärlauchöl, verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan	
remember that i morrison on, i difficiali	
▶ auch als Hauptgang erhältlich	
F doen as happigang entaillen	34.00

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

- ► französischen (Glutenfrei),
- ▶ italienischen (Glutenfrei, Vegan, Lactosefrei)
- ▶ Bärlauch Dressing (Glutenfrei, Lactosefrei)

warme Vorspeisen



Warmer Mexikanischer Eblysalat mit pochierter Rotbarbe	23.00
Ebly mit Mais, Paprika und Kidneybohnen an Kräuter – Vinaigrette	
► auch als Hauptgang erhältlich	33.00
Bärlauchsuppe	10.50
mit Sauerrahm und Brotcroûtons	
Hausfrauensuppe (vegan)	10.50
Gemüse und Kartoffel Paysanne mit hausge- machter Gemüsebouillon aufgegossen	
Tagessuppe	8.50
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot	2.00

Vegetarische Gerichte



Gemüse – Curry (mild) gelbes Curry mit Gemüse im Reisring (Vegan, Glutenfrei, Lactosefrei)

Warmer Mexikanischer Eblysalat

25.50

Ebly mit Mais, Paprika und Kidneybohnen an Kräuter – Vinaigrette

Fisch Gerichte

Ganze gebratene Forelle

33.00

mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Kräuter – Vinaigrette (auf Wunsch wird die Forelle von unserer Auszubildenden Jana oder dem Serviceteam filetiert)

Fischknusperli mit Tartarensauce

29.00

mit Röstikroquetten und Gemüse

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

Kalbs Cordon Bleu

43.00

▶ auch als Bärlauch Cordon Bleu erhältlich

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

Beilage nach Ihrer Wahl

Geschmortes Rindsstroganoff

35.00

mit Pilzen, Paprika, Gurken und Zwiebeln, mit Bärlauch Tagliatelle und Gemüse

Schweinesteak gegrillt (200g) an

29.00

Calvadosmarinade

Kräuterbutter, Beilage nach Ihrer Wahl und Marktgemüse

Poulet - Curry (mild)

28.00

Pouletgeschnetzeltes an gelben Curry mit Asiagemüse, im Reisring serviert

► Unsere Hauptgerichte sind teilweise auch in kleiner Ausführung erhältlich (- 4.00)

► Unsere warmen Hauptgerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich

Sie haben die Wahl bei den Beilagen:

- □ Pommes frites □ Bärlauch Tagliatelle
- □ Salzkartoffeln □ Röstikroquetten
- □ Reis

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

Dessert

Crema Catalana 8.50
mit Früchten garniert

Lütticher Waffel
mit Vanillecrème und Früchten garniert

Tagesdessert 8.50
Fragen Sie nach unserem Angebot aus unserer

Herkunft unserer Zutaten

Küche

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Geflügel

Fisch

Schweiz

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.