

# Gmaandhuus 8213

Neunkirch



Geniesse jeden Tag.

Denn die Momente von heute,  
sind die zauberhaft schönen Erinnerungen von  
morgen.

Schön, dass Sie zum Zusammensein und Geniessen  
bei uns im Gmaandhuus8213, im frühlingshaft  
dekorierten Restaurant sind.

Unser vielseitiges Küchenteam kocht gerne für Sie  
und möchte Sie kulinarisch begeistern und verwöh-  
nen.

Lassen Sie es sich gut gehen und kosten Sie unsere  
Frühlingskreationen.

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

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

## Unsere Öffnungszeiten:

**Montag** ist unser Ruhetag

**Dienstag bis Freitag:** 08:45 – 14:00 Uhr  
17:00 – 23:00 Uhr

**Samstag:** 08:45 – 23:00 Uhr

**Sonntag:** 10:00 – 22:00 Uhr

**warme Küche:**

11.30 – 13.30 Uhr

17.30 – 21.00 Uhr

wie Di - Fr

11.30 – 13.30 Uhr

17.30 – 20.00 Uhr

Telefon: 052 681 59 59

E-Mail: [info@gmaandhuus8213.ch](mailto:info@gmaandhuus8213.ch)

## Kalte Vorspeisen



<b>Blattsalat mit gerösteten Kernen</b>	8.50
saisonale, grüne Marktsalate	
<b>Frühlingsalat mit Grünspargel</b>	12.50
zarter Frühlingsalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Brotcroûtons	
<b>Gemischter Salat mit Brotcroûtons</b>	10.50
fünf knackige Salate und Bouquet von Blattsalaten	
<b>Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise</b>	17.00
verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola	
<b>Landrauchschinken</b>	16.00
zarter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen an Himbeer – Dressing und Parmesanchips	

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem hausgemachten französischen oder italienischen Dressing.

## warme Vorspeisen



<b>Rassige Bouillabaise</b>	16.00
die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet Muscheln und Sauce Rouille	
<b>Weisse Spargelsuppe</b>	10.50
<i>mit Rohschinken – Tatar und Frühlingszwiebeln</i>	
<b>Tomatencrème mit Gin</b>	9.00
<b>Tagessuppe</b>	8.50
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot	
<b>Dreierlei von der Garnele</b>	18.00
<i>klassischer Crevetten Cocktail anders kreiert, gebratene Black – Tiger – Garnele und eine ge- füllte Croquette mit Garnele, serviert auf einem Salatbouquet</i>	

## Vegetarische Gerichte



<b>Rassiges Gemüse – Quinoa – Curry</b>	22.50
mit Thai – Curry – Reis – Bällchen, dazu Langkornreis	
<b>Tagliatelle mit Spargel</b>	24.50
an Safransauce und Cherrytomaten	
<b>Bleich- und Grünspargel</b>	27.00
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln	

## Fisch Gerichte

<b>Regenbogen - Forellenfilet «Grenobler Art»</b>	31.00
<i>In Butter gebratene Forellenfilets, an Zitronen – Kapern – Sauce, Salzkartoffeln und Spinat</i>	
<b>Gebratene Lachstranche</b>	31.50
mit Grünspargel, leichter Safransauce und Wildreis – Mix	
<b>Rassige Bouillabaise nach Art unseres Küchenchefs Ivo</b>	29.00
<i>die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich, mit Krustentieren, Fischfilet, Muscheln und Sauce Rouille</i>	

## Fleischgerichte



### Tagesempfehlung

variabel

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

### Cordon Bleu vom Schwein

29.50

gefüllt mit Schinken und Gruyère, dazu Marktgemüse

### Niedergearter Schweinehalsbraten an Kalbs – Jus

26.00

Röstzwiebeln und Frühlingsgemüse

### Entrecôte vom Rind

43.00

mit hausgemachter Kräuterbutter und Frühlingsgemüse

34.00

### Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel)

*Im Pankomehl paniert und Gemüse garnitur*

### Lammnierstück mit Kräuterkruste

43.00

Portweinsauce und buntes Marktgemüse

### Pouletgeschnetzeltes mit rassigem Curry

26.00

Gemüse und Langkornreis

*Sie haben die Wahl bei den Stärkebeilagen:  
unsere **hausgemachten** Pommes frites  
Röstikroquetten  
Salzkartoffeln  
Pasta  
Langkornreis*

Preise in CHF, 7.7% Mehrwertsteuer ist in den Preisen bereits inbegriffen

## Dessert

<b>Panna Cotta mit Rhabarberkompott</b> <i>garniert mit Rahm und Pistachecroquant</i>	10.50
<b>Crema Catalana</b> Creme Brulee mit Früchten garniert	8.50
<b>Bananensplit</b> Vanille Ice – Cream, Schoggisauce, Mandelsplitter und Rahm	12.50

## Herkunft unserer Zutaten

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien / Neuseeland
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.  
Ihr Gastgeber