

Gmaandhuus 8213

Neunkirch



Glück ist, Zeit mit Menschen zu verbringen, die aus einem ganz normalen Tag, etwas Besonderes machen.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ob mit Freunden, Ihren Lieblingsmenschen, Arbeitskollegen/innen geniessen Sie ein feines Mittag- oder Abendessen.

Planen Sie eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit oder ein Jubiläum, wir sind gerne für Ihre festlichen Anlässe für Sie da.

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 freuen uns, dass Sie uns mit Ihrem Besuch die Ehre erweisen und wir Sie aus unserer Küche und dem Keller verwöhnen können.

Ihr Gmaandhuus8213 - Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montag ist unser Ruhetag

Dienstag bis Freitag: 10:00 – 14:00 Uhr
17:00 – 23:00 Uhr

Samstag: 10:00 – 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 – 19:00 Uhr

Telefon: 052 681 59 59

E-Mail: info@gmaandhuus8213.ch

Kalte und warme Vorspeisen



Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.00
saisonale, grüne Marktsalate	
Gemischter Salat mit Brotcroûtons	10.50
fünf knackige Salate und Bouquet von Blattsalaten	
Nüsslisalat	12.50
zarter Feldsalat mit gebratenen Pilzen, gekochten Ei und Brotcroûtons	
Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise	17.00
verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum Pesto	
Rauchlachs mit Senf – Dill - Sauce	17.00
Apfel – rote Zwiebeln Salat, an Joghurtdressing	

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem würzigen hausgemachten **französischen**, **italienischen** oder **Himbeeren** Hausdressing.

warme Vorspeisen



Rassige Bouillabaisse nach Gmaandhuus Art	16.00
die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet Muscheln und Sauce Rouille	
Cremig leichte Knoblauchsuppe	9.50
<i>knusprig geröstete Brotcroûtons und Frühlingszwiebeln</i>	
Pikante rote Paprikasuppe	9.50
<i>mit Chorizo</i>	
Tagessuppe	8.50
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot	
Dreierlei von der Garnele	18.00
<i>klassischer Crevetten Cocktail anders kreiert, gebratene Black – Tiger – Garnele und eine gefüllte Croquette mit Garnele, serviert auf einem Salatbouquet</i>	

Vegetarische Gerichte



Rassiges Gemüse – Quinoa - Curry

24.50

Wildreis – Mix und gebratene Pilze

Cremiges Weisswein - Risotto

24.50

mit Erbsen und glasierten Rübli und Parmesan-chips

Fisch Gerichte

Gebratenes Regenbogen – Forellenfilet

32.00

«Provençale»

tournierte Salzkartoffeln und Blattspinat

Kabeljau im Rohschinkenmantel

33.00

Süßkartoffel Püree und Orangen - Chicorée

Rassige Bouillabaisse nach Gmaandhuus8213 Art

29.00

die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich, mit Krustentieren, Fischfilet, Muscheln und Sauce Rouille (geröstete Peperoni, Knoblauch und Kartoffeln)

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

31.50

gefüllt mit Schinken und Gruyère Surchoix, im Pankomehl paniert dazu Gemüse garnitur

Schweinehalsbraten mit Aprikosen gespickt

28.00

kräftiger Jus, Röstzwiebeln, mit Gemüse garnitur

Gegrilltes Kalbspaillard

35.00

an leichter Zitronensauce und Gemüse garnitur

Trutengeschnetzeltes mit rassigem Curry

28.00

Gemüse und Wildreis - Mix

Rinds - Entrecôte

45.00

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Gebratene Maispoularde

28.00

Weisswein – Erbsen – Risotto, und glasierte Rüeбли

Sie haben die Wahl bei den Beilagen:

- Pommes frites,
- hausgemachtes Süsskartoffel Püree
- Salzkartoffel,
- Pasta,
- Wildreis - Mix

Alle Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

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

Herkunft unserer Zutaten

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Truten	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	EU
Krustentiere	Niederlande, Thailand

Unser Brot und unsere Backwaren wurden in der Schweiz produziert.

Glacé Mövenpick

Liebe Gäste

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