

# Gmaandhuus 8213

Neunkirch



**Sommerabend – Sommerfest – Sommerdrink – Apéro – kühles Bier – Glas Weisswein – Glacé geniessen – Sommernacht – Sommergerichte  
Geniessen Sie den Sommer!**

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 und Dienstag ist unser Ruhetag  
(bis Ende August)**

**Mittwoch 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 Mi - Fr  
11:30 – 13:30 Uhr  
17:30 – 19:00 Uhr

**Telefon:** 052 681 59 59

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

## Kalte und warme Vorspeisen



	<b>Blattsalat mit gerösteten Kernen</b>	9.00
	saisonale, grüne Marktsalate	
	<b>Gemischter Salat mit Brotcroûtons</b>	10.50
	fünf knackige Salate und Bouquet von Blattsalaten	
	<b>Mesclum Kräutersalat</b>	14.50
	zarter, feinblättriger Kräutersalat mit Ziegenkäse gebratenem Speck und Waldbeeren an unserem feinen Himbeerdressing	
G	<b>Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise</b>	17.00
	verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum Pesto	
G	<b>Vitello Tonnato</b>	17.00
	zartes Kalbsfleisch an Thonsauce mit Sardellen, mit frischer Zitrone und Kapernäpfel	
G	<b>Carpaccio und Vitello sind auch als Hauptgang erhältlich</b>	32.00

**V = Vegan**

**G = Glutenfrei**

**L = Lactosefrei**

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem würzigen hausgemachten **französischen (G)**, **italienischen (G, V, L)** oder **Himbeeren (G, V, L)** Hausdressing.

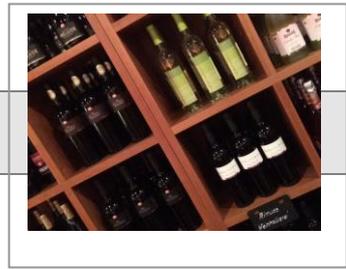
Preise in CHF, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer, welche in den Preisen bereits inbegriffen ist.

## warme Vorspeisen



G, L	<b>Bouillabaisse nach Gmaandhuus</b>	17.00
	<i>8213 Art</i> die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet Muscheln und Sauce Rouille und Knoblauchbrot	
G	<b>Gurken - Kaltschale</b>	10.50
	<i>mit Bündnerfleisch - Chips</i>	
	<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



V, G	<b>Rassiges rotes – Hülsenfrüchte - Curry</b> mit Langkornreis	24.50
G	<b>Cremiges Zitronen - Risotto</b> mit Basilikum	24.50

## Fisch Gerichte

	<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <i>gebratenes Lachsfilet auf mediterranen Linsen und Rotweinbutter</i>	32.00
	<b>Pochiertes Zanderfilet</b> an Beurre blanc, Salzkartoffeln und Blattspinat	33.00
G, L	<b>Bouillabaisse nach Gmaandhuus8213 Art</b> <i>die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich, mit Krustentieren, Fischfilet, Muscheln und Sauce Rouille (geröstete Peperoni, Knoblauch und Kartoffeln) und Knoblibrot</i>	29.00

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

31.50

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

### Geschmorte Kalbskopfbäggli

39.00

an Braten - Jus und Gemüse garnitur

### Pouletgeschnetzertes mit Curry - Sauce

28.00

Gemüse und Langkornreis

### G **Gegrilltes Pferde - Entrecôte**

43.00

mit hausgemachter Kräuterbutter und Sommergemüse

### Wiener Schnitzel vom Kalb

35.00

in Pankomehl paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Gemüsebouquet

*Sie haben die Wahl bei den Beilagen:*

- Pommes frites,
- Röstikroquetten
- Weissweinrisotto
- Salzkartoffel,
- Pasta,
- Langkornreis

**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
Pferd	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