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.

Unser Küchenteam, Philipp, Cindy und Tareq kochen gerne für Sie und möchten 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.

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.

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

Kalte Vorspeisen



Blattsalat	11.50
ein frisches Blattsalat-Bouquet, garniert mit gerösteten Kürbiskernen	
Gemischter Salat	13.50
ein frisches Blattsalat-Bouquet das auf fünf knackigen Ge- müsesalaten liegt und Sonnenblumenkernen	
Nüsslisalat	14.50
zarter Feldsalat mit Ei und Brotcroûtons	
▶ mit Speck	1.50
Engelshaar – Salat mit Chicorée,	
Wildschweinschinken und frischer Feige	18.50

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

warme Vorspeisen



Tagessuppe		
Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter was die Kück gezaubert hat	ne für sie 10.	.50
Riesling – Silvaner Suppe	14	.50
mit Rahm und Brotcroûtons		
Kürbissuppe vom Nüüchilcher Hokkaidokürbis (L	/ G)	5.50
mit Kürbiskernöl		

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

Vegetarische Gerichte



Herbstteller

hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni und Rotweinbirne Gmaandhuus8213 Gemüse (Vegi) 28.50

Asia - Mix (L, G, V)

25.50

Wilder Mix von diversem Gemüse, an einer fruchtig – pikanten Curry – Sauce, serviert im Reisring

Fisch Gerichte

Alaska Gold

gedämpftes Seelachsfilet an leichter Safransauce, auf Blattspinat, mit feinen Süsskartoffelgnocchi

33.00

Egliknusperli Fitnessteller

knusprig, zarte Eglifilets im Bierteig, serviert mit Süsskartoffel – Curry - Dip. Begleitet von einem knackigen Salatbouquet mit Gemüsesalaten. Salatdressing nach Ihrer Wahl.

31.00

Liebe Gäste

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

Allergene: Lactosefrei (L), Glutenfrei (G), Vegan (V), Vegetarisch (Vegi)

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

Pasta – Variationen



Vorspeise/Hauptgang

Rustico Pecorino & Fichi (Feigen) mit gebratenem Poulet an

18.50 / 26.50

Salbeibutter

lassen Sie sich von dem cremig – stückigem Schafskäse im Blaumohnteig verzaubern, geschwenkt in Salbeibutter mit gebratenen Pouletstreifen

Rustico Zucca e Mare di Cocco (Kürbisravioli)

18.50 / 26.50

«Kürbis und Meer in Kokos», mit gebratenen Black Tiger an Kokoscrème

Gnocchi Erbe (Kräuter) (L, G, V)

16.00 / 24.00

geniessen Sie auf einem luftigen Erbsenpürèe feinste Gnocchi. Verfeinert mit geröstetem Blumenkohl, Crunchy Haselnusssplittern und Trüffelöl.

Rustico Cappeletti Rape Rosse (Randenravioli) (Vegi)

16.00 / 24.00

mit gerösteten Baumnüssen, Blauschimmelkäse und Aceto Glace

Triangolo Portobello Funghi

20.50 / 28.50

probieren Sie unsere Triangolo Portobello in Kombination mit zart gegrillten Rehfleischstreifen, Wild - Jus und frittierten Mischpilzen



Tagesempfehlung

	kann ein währschaftes Fleischge- ssiker, ein Fischgericht oder auch	varia- bel		
	cht sein. Fragen Sie bei unseren Ser-	bei		
Cordon Bleu vom Schw	ein	35.50		
_	d Gruyère Surchoix, im Panko- und zu Gmaandhuus8213 – Gemü- h Ihrer Wahl			
Kalbs - Schulterbraten				
Saftig geschmorte Kalb dazu Gmaandhuus821	sschulter an einem kräftigen Jus, 3 – Gemüsegarnitur,	39.00		
Beilage nach Ihrer Wah	nl			
Poulet-Curry (G)		28.00		
Gebratene Pouletstreife sauce mit Reis	en an fruchtig – rassiger – Curry-			
Entrecôte vom Hirsch g	ebraten			
an Preiselbeerrahmsau	ce, Beilage nach Ihrer Wahl	48.00		
Gemüse – Wildgarnitur Rotweinbirne)	(Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und			
Rehschnitzel gegrillt				
an Wild - Jus, Gemüse - Wahl	- Wildgarnitur, Beilage nach Ihrer	43.00		
Wildschweinpfeffer nac	h «Jäger Art»			
	otcroûtons und Speck und Beilage nach Ihrer Wahl	33.00		
Sie haben die Wahl bei				
□ Pommes frites,□ Kroketten	□ hausgemachte Spätzli +3 □ Süsskartoffel Gnocchi			
□ Reis	□ Herbstgemüse			

- ▶ Alle Fleischgerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich
- ► Unsere Hauptgerichte sind teilweise auch in kleiner Ausführung erhältlich (- 4.00)

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

Liebe Gäste

Nachhaltigkeit ist uns wichtig – daher kann es vorkommen, dass einzelne Produkte zeitweise nicht erhältlich sind. Wir bitten um Verständnis und danken Ihnen dafür, dass Sie mit uns Lebensmittelverschwendung vermeiden.

Ein herzliches Dankeschön an unsere Lieferanten für die verlässliche Partnerschaft und die hochwertigen Produkte, mit denen sie unseren Anspruch an Qualität tagtäglich unterstützen.

Unsere Lieferanten:

Top CC Grosshandel Diessenhofen

Bon Pastaio Schweiz AG Freienbach

Gunterswiler AG Früchte und Gemüse Grosshandel Frauenfeld

Oceanis Comestibles Schaffhausen

Mövenpick Ice Cream

Herkunft unserer Zutaten

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Schweiz

Wildfleisch

Geflügel

Fisch

Schweiz

Schweiz

Schweiz

EU

Krustentiere Niederlande, Thailand

Unser Brot und unsere Backwaren wurden in der Schweiz produziert.