

Hausgemacht, saisonal, möglichst regional & immer herzlich.



Herzlich willkommen, schön, dass Sie hier sind!

**Das Einfache ist das Schwierige.**

Vincent van Gogh via Paul Bocuse

Wir stellen uns dieser Herausforderung gerne: Schlichte Gerichte aus Frischprodukten zubereitet & mit Freude serviert, so dass Sie sich bei uns wohl und gut aufgehoben fühlen.

Wir arbeiten bewusst mit einer kleinen Speisekarte, da uns Frische und Qualität genauso wichtig sind wie die Herkunft unserer Produkte: Wir kaufen wo immer möglich regional bei Lieferanten unseres Vertrauens ein. Wenn wir ein Lebensmittel in der Region nicht bekommen, bleiben wir konsequent bei Schweizerprodukten.

All unsere Gerichte werden frisch zubereitet & brauchen daher ihre Zeit - gerne können Sie diese mit einer Vorspeise überbrücken.

Wir wünschen guten Appetit, eine angenehme Zeit & schliesslich positive Erinnerungen, die Sie bei Gelegenheit wieder zu uns führen.

Sie haben einen Wunsch, eine Anregung, eine Allergie oder eine Frage?  
Bitte sprechen Sie uns an!

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

## Schwarzbrünneli-Vorspeisen

**Blattsalat** mit Rohschinken-Chip & Kräutercroutons 8.50

**Gemischter Salat** mit Apfelstückchen & gerösteten Kernen 9.50

*Wählen Sie die Salatsauce zu Ihrem Salat:  
Hausdressing (French) oder Italienisch.*

**Schaffhauser Zwiebelsuppe** mit Käsetoast-Deckel 11.50

**Tomatencrèmessuppe** mit Rahmhaube 10.00

**Trüffel-Fagottini** an Rahmsauce mit Kräutern 17.50



## Schwarzbrünneli-Kinderteller

**Schnipo:** paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites & Gemüse 10.50

**Hausgemachte Chicken Nuggets** mit Pommes Frites & Gemüse 10.50

**Spaghetti mit Tomatensauce** 8.00

**Pommes Frites** 6.50

Natürlich servieren wir unseren jüngsten Gästen gerne (fast) jedes Gericht auf unserer Karte in Kindergrösse: Sprechen Sie uns an. (Familienmittwoch ausgenommen)



## Schwarzbrünneli-Hauptspeisen

<b>Schweins-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Flurin-Alpkäse & Landrauchschinken dazu Pommes Frites & Gemüse (Rohgewicht Schweinefleisch 200 g) <i>Grössere bzw. schwerere Cordon Bleus servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung, oder wenn Sie etwas mehr Zeit haben.</i>	31.00
<b>Kalbs-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Appenzeller & Vorderschinken dazu Pommes Frites & Gemüse (Rohgewicht Kalbfleisch 200 g) <i>Grössere bzw. schwerere Cordon Bleus servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung, oder wenn Sie etwas mehr Zeit haben.</i>	39.00
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeersauce, Pommes Frites & Gemüse <i>Dieses Gericht servieren es nur auf Vorbestellung, oder wenn Sie etwas mehr Zeit haben.</i>	33.00
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites & Gemüse	24.50
<b>Brünneli-Burger</b> im Sesam-Bun mit Coleslaw & Barbecue-Sauce serviert mit hausgemachten Kartoffelschnitzen	21.50 + Speck 3.00 + Käse 3.00
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Butterrösti & Gemüse	32.00
<b>Auberginen-Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Schweizer Taleggio dazu Weissweinrisotto & Gemüse	25.50
<b>Trüffel-Fagottini</b> an Rahmsauce mit Kräutern	28.00

