

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 Quittenwürfeln & gerösteten Kernen 9.50

Wählen Sie die Salatsauce zu Ihrem Salat:

Hausdressing (French), Italienisch oder Kräuter-Nuss-Vinaigrette

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce 18.50

serviert mit Salatbouquet & Toast



Frischlachs aus nachhaltiger Fischzucht in Lostalpo (Graubünden)

Schaffhauser Zwiebelsuppe mit Käsetoast-Deckel 11.50

Kürbis-Crèmesuppe mit Curry-Randenwürfeln 13.50



Schwarzbrünneli-Kinderteller

Schnipo 10.50

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites 10.50

Spaghetti Napoli 8.00

Pommes Frites 6.50

Schwarzbrünneli-Spätzli mit Sauce nach Wahl 8.00

Hackfleischbällchen mit Nüdeli & Rahmsauce 12.50



Schwarzbrünneli-Hauptspeisen

Sie finden bei jedem Hauptgang unsere Empfehlung der Beilage. Gerne können Sie sich aber auch für eine (oder zwei) andere Beilage(n) entscheiden:

Butternudeln, Pommes Frites, Kartoffelschnitze, Gemüse, Rösti, Pilaw-Reis, gemischter oder grüner Salat, Schwarzbrünneli-Spätzli, Weissweinsrisotto.

Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Flurin-Alpkäse & Landrauchschinken

dazu Pommes Frites & Gemüse Rohgewicht Schweinefleisch 200 g 31.00
300 g 42.00

Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzeller & Vorderschinken

dazu Pommes Frites & Gemüse Rohgewicht Kalbfleisch 200 g 39.00
300 g 53.00

Wiener Schnitzel mit Preiselbeersauce, Pommes Frites & Gemüse 32.50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Gemüse 24.50

Brünneli-Burger 21.50

im Sesam-Bun mit Coleslaw & Barbecue-Sauce + Speck 3.00
serviert mit hausgemachten Kartoffelschnitzen + Käse 3.00

Gebratene Kalbsleber mit Butterrösti & Gemüse 35.00

Siedfleisch mit Salzkartoffeln & Wintergemüse 31.50
dazu hausgemachte Meerrettichsauce

Auberginen-Cordon-Bleu gefüllt mit Taleggio 25.00
dazu Weisswein-Risotto & Gemüse

Kräuterschupfnudeln an Kürbisrahmsauce 24.00

Filet vom Bündner Lachs mit Kräuter-Kruste auf Rahmlauch 36.80

dazu Pilaw-Reis



Frischlachs aus nachhaltiger Fischzucht in Lostalpo (Graubünden)

