

Saisonal, hausgemacht, 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 möglichst regionalen, immer saisonalen Frischprodukten zubereitet und mit Freude serviert, so dass Sie sich bei uns wohl und gut aufgehoben fühlen. Wir wünschen guten Appetit, eine angenehme Zeit & 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

Lauwarmer Sauerkrautsalat mit Sauerrahm und/oder Kümmel auf Blattsalaten	11.00
Gemischter Salat mit glasierten Trauben & Kürbiskernen	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Pilzen & Croutons	13.50
<i>Wählen Sie Ihre Salatsauce: Hausdressing (French), Italienisch oder Kürbiskernöl-Vinaigrette</i>	
Rosenkohl- & Marroni-Flan mit Schwarzwurzelstroh & Sauce Cumberland	16.00
Tatar vom heimischen Hirsch mit einem Wachtelei serviert mit Zwiebeln, Essiggurken, Kürbis-Chutney & Toastbrot <i>Wählen Sie bitte mild, medium oder scharf.</i>	29.50
Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbiskernöl	11.50
Eierschwämmli - Suppe mit gebackener Eierschwämmli- & Speck-Einlage	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	8.00
Kartoffel-Sellerie-Stock	8.00



Schwarzbrünneli-Hauptspeisen

Sie finden bei den Hauptgängen jeweils unsere Empfehlung der Stärkebeilage. Bekanntermassen sind die Geschmäcker jedoch verschieden, weshalb Sie sich auch gerne für eine (oder zwei) andere Beilage(n) entscheiden können:

Butternudeln, Pommes Frites, Kartoffelschnitze, Gemüse, Kartoffel-Sellerie-Stock, Schwarzbrünneli-Spätzli, Wildbeilagen (Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Birne oder Apfel mit Preiselbeeren)

Schweins-Cordon-Bleu mit Wildschweinrohschinken & Gruyère	
dazu Pommes Frites & Gemüse	400 g 43.00
	200 g 33.00
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Gemüse	25.50
Unser Klassiker: Burger vom Galloway - Rind	23.00
im Sesam-Bun mit Coleslaw & Barbecue-Sauce	+ Speck 2.00
serviert mit hausgemachten Kartoffelschnitzen	+ Käse 2.50
Tatar vom heimischen Hirsch mit einem Wachtelei	39.50
serviert mit Zwiebeln, Essiggurken, Kürbis-Chutney & Toastbrot	
<i>Wählen Sie bitte mild, medium oder scharf.</i>	
Rehschnitzel an Wildjus mit glasierten Quitten	42.50
dazu Spätzli & Wildbeilagen	
Wildschweinhackbraten	37.50
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree & Wildbeilagen	
Semmelknödel mit Eierschwämmli	28.00
Kürbis-Süsskartoffel-Ragout	23.50
Polentaschnitten mit Quitten-Chutney	25.00
dazu Rotwein-Schwarzwurzeln & Wildbeilagen	



Deklaration

Grundsätzlich gilt bei uns: Saisonal, hausgemacht und, wo immer möglich, regional.

Uns ist es wichtig, zu wissen, woher unsere Produkte stammen, weshalb wir unser Fleisch von Metzgern unseres Vertrauens oder auch direkt vom Jäger beziehen.

Bei unseren Gerichten mit Gallowayrind vom Hof Dreieichen gehen wir eine Stufe weiter: Von der Familie Hermann - Scheck beziehen wir - ganz im Sinne von Nose to Tail - jeweils halbe Rinder.

Auch Gemüse soll in unseren Augen frisch, saisonal und die Herkunft nachvollziehbar sein, weswegen wir dieses bei Andreas Vollenweider in Schlatt einkaufen.

Sie finden bei uns auch Gerichte, welche Komponenten enthalten, die wir leider nicht regional beziehen können. Diese kaufen wir bei Oceanis Comestibles in Schaffhausen oder im Top CC in Diessenhofen ein, bleiben aber auch hier konsequent bei Schweizerprodukten.

Rind	Kantone Schaffhausen & Zürich
Kalb	Kantone Schaffhausen & Zürich
Schwein	Kantone Schaffhausen & Zürich
Lamm	Kantone Schaffhausen & Zürich
Wild	Kantone Schaffhausen & Zürich
Gemüse	Schlatt (Andreas Vollenweider) & Schweiz
Eier	Rita Zingg, Beringen
Glace	Mövenpick und hausgemacht
Brot	Beda Beck, Basadingen
Geflügel	Schweiz

