

Speisekarte

*Unser Leitbild steht auf zwei festen Säulen.
Zum Ersten sind wir zum Wohle aller Gäste für Sie da, die zu Fuss, mit Familie, Kind,
Hund, Pferd, Fahrrad, Motorrad, Traktor oder Automobil den Weg zu uns in den
Rossberghof gefunden haben. Geniessen Sie die Ruhe und Schönheit der Natur.
Lassen Sie sich von unseren feinen Kreationen aus der Küche verwöhnen, begleitet von
auserlesenen Weinen, frisch gezapftem Bier und belebendem Mineralwasser.*



*Zum Zweiten sind wir für den wirtschaftlichen Erfolg des Restaurants Rossberghof
verantwortlich, damit Sie, **lieber Gast**, mit ihrem Besuch und ihren Empfehlungen dazu
beitragen, dass diese herrliche Oase in der Waldlichtung uns allen so lange wie möglich
erhalten bleibt.*

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Unsere Öffnungszeiten:

*Von Mittwoch bis Sonntag 09.00-22.00
Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag warme Küche von 11.30-14.00 / 17.00-20.00
Samstag & Sonntag von 11.30-20.00 durchgehend warme Küche.*

*Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Gastgeber Luca Leu & Team*

Konzept

Da wir unsere feinen Kreationen aus der Küche hauptsächlich mit Produkten aus der Region zubereiten, finden Sie anschliessend sämtliche Lieferanten mit denen wir zusammenarbeiten.

Deshalb bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

Rind, Kalb, Schwein

Lamm, Geflügel

Wild

Forellenfilets

Fisch

Gemüse & Salate

Kräuter

Tiefkühlprodukte

Kolonialwaren

Milchprodukte

Bio Eier

Patisserie

Glacé

Mehl, Griess, Dunst

Metzgerei zum Schwanen

Ernst Baumann, Wilchingen

Müller Metzgerei, Schleithelm

Metzgerei Niedermann, Uhwiesen

Jagdgesellschaft aus der Region

Fredi Wanner, Gächlingen

Schweiz, Deutschland, Russland

Miro Weber aus Neunkirch

Cortesi aus Schaffhausen

aus dem eigenen Garten

Pistor, Cortesi

Pistor, Cortesi

Pistor

Hanna & Heinz Ritzmann,

Osterfingen

aus eigener Produktion

I Gelati, hergestellt in Meilen

Aus CH-Produkten

Lüscher Mühle, Hallau

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MwSt.

Suppen

| | |
|--|------|
| Fläddli Suppe | 6.00 |
| <i>Rindsbouillon mit hausgemachten Fläddli</i> | |
| Osterfinger Rieslingsuppe | 8.50 |
| <i>Mit Kräutercroutons</i> | |
| Kürbissuppe | 8.50 |
| <i>Mit Streifen vom Landrauchschinken</i> | |
| Wildbouillon | 9.50 |
| <i>Mit sautierten Steinpilzen</i> | |
| Tagessuppe | 4.50 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Rösti-Taschen | 9.50 |
| <i>Gefüllt mit Kräuterquark</i> | |
| Saisonaler Blattsalat nach <<Winzerart>> | 12.50 |
| <i>Mit gebratenem Speck, Trauben und Champignons</i> | |
| Gebackene Champignons | 9.50 |
| <i>Mit Tartarsauce</i> | |
| Nüsslisalat | 10.50 |
| <i>Mit gerösteten Kernen und Ei an Waldbeerendressing</i> | |

Salatbuffet & Fitnesssteller

Salatbuffet <<Rossberghof>>

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salat-Buffer und stellen Sie sich Ihren Salat nach Ihren Wünschen selbst zusammen

| | |
|--------------------------|--------------|
| <i>Salatteller klein</i> | <i>7.50</i> |
| <i>Salatteller gross</i> | <i>13.00</i> |

| | |
|------------------------------------|--------------|
| <i>Fitness Billedünne</i> | <i>18.50</i> |
| <i>Fitness Schweineschnitzel</i> | <i>18.50</i> |
| <i>Fitness Schweins Cordonbleu</i> | <i>26.50</i> |
| <i>Fitness Kalbs Cordonbleu</i> | <i>34.50</i> |

Kinder-Menü

| | |
|---|--------------|
| <i>Chicken-Nuggets</i> | <i>12.50</i> |
| <i>Poulet Chicken-Nuggets mit Pommes Frites</i> | |
| <i>Portion Pommes-Frites</i> | <i>6.00</i> |
| <i>Spätzli</i> | <i>6.50</i> |
| <i>Hausgemachte Emmerspätzli an Rahmsauce</i> | |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| <i>Gemüse Rösti</i> | <i>19.50</i> |
| <i>Mit Gemüse und Käse überbacken</i> | |
| <i>Emmerspätzli Pfanne</i> | <i>19.50</i> |
| <i>Mit Gemüse und Käse überbacken</i> | |
| <i>Fitness Gemüseburger</i> | <i>19.50</i> |
| <i>Mit Salaten garniert</i> | |

Fischgerichte

| | |
|--|---------------------|
| <i>Egli Knusperli</i> | |
| <i>Im Bierteig gebacken mit Kräuterdip, garniert mit Salaten</i> | |
| <i>Gross</i> | <i>26.50</i> |
| <i>Klein</i> | <i>21.50</i> |

Fleischgerichte

| | |
|---|--------------|
| Ritterschnitzel nach <<Rudolf-Radegg>> | 28.50 |
| <i>Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Kalbsbrät an Weiss-Weinsauce, garniert mit Emmerspätzli und Gemüse</i> | |
| Schweins Cordonbleu | 28.50 |
| <i>Mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Gemüse und Pommes Frites</i> | |
| Kalbs Cordonbleu | 36.50 |
| <i>Mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Gemüse und Pommes Frites</i> | |
| Schnipo | 19.50 |
| <i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites</i> | |
| Wienerschnitzel | 28.50 |
| <i>Kalbschnitzel paniert mit Pommes Frites</i> | |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher-Art | 32.50 |
| <i>Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce dazu Rösti</i> | |
| Kalbsleberli Calvados | 29.50 |
| <i>In Butter gebraten, mit Zwiebeln, Apfelwürfel, Calvados dazu Rösti</i> | |
| Pouletbrust | 25.50 |
| <i>Gefüllt mit Orangen und Marroni dazu Tagliatelle an Portweinsauce</i> | |
| S-Steak | 23.50 |
| <i>Schweinssteak an Whiskeyrahmsauce dazu Spice-Wedges und Gemüse</i> | |

Wildgerichte aus regionaler Jagd

| | |
|--|-------------------------|
| <i>Wildpfeffer nach Angebot</i> | <i>27.00</i> |
| <i>Mit Apfelrotkraut, Marroni, Preiselbeer Birne dazu hausgemachte Emmerspätzli</i> | |
| <i>Rehschnitzel</i> | <i>28.50</i> |
| <i>An Blauburgundersauce mit Emmerspätzli, Rosenkohl und Preiselbeer Birne</i> | |
| <i>Rehrücken</i> | <i>32.50</i> |
| <i>Am Stück gebraten, an Thymiansauce Emmerspätzli, Apfelrotkohl und Marroni</i> | |
| <i>Wildbratwurst vom Metzger Baumann</i> | <i>18.50</i> |
| <i>An Wildsauce mit Rossberghof-Rösti</i> | |
| <i>Wildschwein Cordonbleu</i> | <i>32.50</i> |
| <i>Mit Wildkräuterfüllung und Bauernspeck dazu Rosenkohl und hausgemachte Emmerspätzli</i> | |
| <i>Vegetarischer Wild-Teller</i> | <i>21.50</i> |
| <i>Rotkraut, Marroni, Rosenkohl dazu Emmerspätzli garniert mit Preiselbeer Birne</i> | |
| <i>Rehrücken ab 2 Personen auf Vorbestellung</i> | <i>48.50 p.P</i> |
| <i>Rosenkohl, Rotkraut, Marroni dazu hausgemachte Emmerspätzli an Wildsauce</i> | |

Wanderkarte

<<Öpis für zwüschedure oder für dä chlii Gluscht>>

| | |
|---|--------------|
| Rossberghof-Plättli | 24.50 |
| <i>Bauernspeck, Schinkenwurst, Landrauchschinken, Nusssalami Bauernschübli und Alpkäse mit Garnitur</i> | |
| Wilchinger Plättli | 17.50 |
| <i>Wilchinger Schinkenwurst und Alpkäse mit Garnitur</i> | |
| Buure Plättli | 17.50 |
| <i>Bauernspeck und Landrauchschinken am Stück und Alpkäse mit Garnitur</i> | |
| Buure Schübli | 12.50 |
| <i>Bauernschübli mit Garnitur</i> | |
| Waldfest | 5.50 |
| <i>Cervelat vo Fust, mit Brot und Garnitur</i> | |
| Schaffhauser Wurstsalat einfach | 12.50 |
| Schaffhauser Wurstsalat garniert | 16.50 |
| Schaffhauser Wurst-Käsesalat einfach | 13.50 |
| Schaffhauser Wurst-Käsesalat garniert | 17.50 |