

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
Fredy 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

Flädli Suppe	6.00
<i>Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli</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

<i>Ritterschnitzel nach <<Rudolf-Radegg>></i>	<i>28.50</i>
<i>Schweinsschnitzel gefüllt mit Rohschinken und Kalbsbrät an Weiss-Weinsauce, garniert mit Emmerspätzli und Gemüse</i>	
<i>Schweins Cordonbleu</i>	<i>28.50</i>
<i>Mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Gemüse und Pommes Frites</i>	
<i>Kalbs Cordonbleu</i>	<i>36.50</i>
<i>Mit Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Gemüse und Pommes Frites</i>	
<i>Schnipo</i>	<i>19.50</i>
<i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites</i>	
<i>Wienerschnitzel</i>	<i>28.50</i>
<i>Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites</i>	
<i>Filetpfännli</i>	<i>26.50</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Rösti mit Pilzrahmsauce</i>	
<i>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher-Art</i>	<i>32.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce dazu Rösti</i>	
<i>Kalbsleberli Calvados</i>	<i>29.50</i>
<i>In Butter gebraten, mit Zwiebeln, Apfelwürfel, Calvados dazu Rösti</i>	
<i>Rossberghof-Rösti</i>	<i>19.50</i>
<i>Speck, Zwiebeln, Käse und zwei Spiegeleier</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>Sikahirsch-Schnitzel</i>	<i>28.50</i>
<i>An Blauburgundersauce mit Emmerspätzli, Rosenkohl und Preiselbeer Birne</i>	
<i>Medaillons vom Wildschweinrücken</i>	<i>32.50</i>
<i>An Thymiansauce, Emmerspätzli, Apfelrotkohl und Marroni</i>	
<i>Wildschwein Cordonbleu</i>	<i>32.50</i>
<i>Mit Wildkräuterfüllung und Landrauchschinken 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

Getränkekarte

Aperitif

Orangensaft		20cl	4.50
Gespritzter Weisswein		20cl	6.50
Sanbitter		10cl	5.00
Prosecco	11%	10cl	7.50
Campari	23%	4cl	6.00
Cynar	16.5%	4cl	6.00
Martini bianco	15%	4cl	6.00
Pernod	40%	4cl	5.00
Baileys	17%	4cl	6.50

Drinks

Hugo	11%	20cl	7.50
Aperol Spritz	11%	4cl	9.50
Campari Orange	23%	4cl	9.50
Gin-Tonic	40%	4cl	12.50

Mineral

Im Offenausschank	20cl	30cl	50cl	100cl
Appenzeller Mineral laut	2.60	4.00	5.20	9.50
Appenzeller Mineral still	2.60	4.00	5.20	9.50
Appenzeller Citro	2.60	4.00	5.20	9.50
Rivella rot / blau	2.60	4.00	5.20	9.50
Eistee	2.60	4.00	5.20	
Möhl Shorley	2.60	4.00	5.20	9.50
Apfelsaft	2.60	4.00	5.20	9.50
Quellwasser vom Rossberghof			2.50	

Fläschchen	20cl	33cl	50cl
Appenzeller Mineral laut			5.50
Appenzeller Mineral still			5.50
Appenzeller Orange		4.50	
Rivella grün		4.50	
Vivi-Kola / Siro		4.50	
Schweppes Tonic Water	4.00		
Schweppes Bitter Lemon	4.00		

Bier & Most

<i>Bier Offenausschank</i>	<i>20cl</i>	<i>30cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Vol%</i>
<i>Feldschlösschen Original</i>	<i>3.00</i>	<i>4.00</i>	<i>5.50</i>	<i>4.8%</i>

<i>Bier Flaschen</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>Vol%</i>
<i>Feldschlösschen Flaschen</i>		<i>5.50</i>	<i>4.8%</i>
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>		<i>5.50</i>	<i>0.0%</i>
<i>Falken Weizen</i>		<i>5.50</i>	<i>4.8%</i>
<i>Appenzeller Weizen alkoholfrei</i>		<i>5.50</i>	<i>0.0%</i>
<i>Falken Stammhaus</i>	<i>5.00</i>		<i>4.8%</i>
<i>Feldschlösschen Dunkel</i>	<i>5.00</i>		<i>5.5%</i>
<i>Feldschlösschen Braufrisch</i>	<i>5.00</i>		<i>5.0%</i>

Most vom Möhl

<i>Möhl vom Fass trüb</i>	<i>6.00</i>	<i>4%</i>
<i>Möhl vom Fass klar</i>	<i>6.00</i>	<i>4%</i>
<i>Möhl vom Fass trüb alkoholfrei</i>	<i>6.00</i>	<i>0%</i>
<i>Möhl vom Fass klar alkoholfrei</i>	<i>6.00</i>	<i>0%</i>

Kaffee & Tee

Milch & Milchlischgetränke

Ovo & Schoggi warm / kalt 4.50

Kaffee & Spezialitäten

Espresso 4.00

Doppelter Espresso 6.50

Kaffee / Koffeinfrei 4.00

Milchkaffee 4.00

Cappuccino 4.50

Espresso Macchiato warm / kalt 4.50

Latte Macchiato warm / kalt 4.50

Rosserghof Kaffi mit Rahm 4cl Hausmischung 7.50

Irish Coffee mit Rahm 4cl Irish Whiskey 7.50

Kaffee coretto Grappa 2cl Grappa 6.50

Kaffee Lutz/GT/Fertig 2cl Obstler 5.50

Tee Rum 2cl White Rum 5.50

Tee

Twinnings Tee Sorten: 3.50

*Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutte, Eisenkraut,
Früchtete, Kamille, Lindenblüten, Grüntee, Rooibos*