

*Restaurant Gmaandhuus
Hauptstrasse 21
8217 Wilchingen*

*052 503 70 30
info@gmaandhuus.ch
www.gmaandhuus.ch*

Öffnungszeiten

*Mittwoch bis Samstag
9.00 bis 14.00
17.00 bis 23.00*

*Sonntags
11.00 bis 20.00*

Montag und Dienstag Ruhetag

Wir erlauben uns früher zu schliessen,
falls keine Gäste da sind.

Fleischherkunft:

Zander	EU KAZ
Saibling	Deutschland, Zucht
Crevetten	VNM
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz Brasilien
Poulet	Schweiz EU

Wir sind bestrebt, all unsere Speisen so frisch
und regional wie möglich, selber herzustellen.

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten
leiden, sprechen Sie mit uns, wir gehen gerne auf
Ihre Wünsche ein.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Speisekarte
Essenz von Gaumenfreunden
im Gmaandhuus Wilchingen*



**RESTAURANT
GMAANDHUUS
BY BRUNO VECCHI**

*Ich wünsche Ihnen „en queta“
Ihr Bruno Vecchi
und sein Team*

Vorspeisen

Gartenfrischer grüner Salat	9.-
Bunter gemischter Salat	11.-
Nisslisalat mit Croutons Speck & Ei	14.-
Insalata Casa	
Rossosalat mit Steinpilzen & Knoblauch	12.-
Blumenkohlsuppe mit Rauchschnebeli	12.-
Wiis Wisuppe mit Zimtcroustons	11.-
Schaffhauser Bülletümme mit Kümmel & Speck, dazu kleiner Chritlisalat	13.-

Snacks

Portion Pommes frites	8.-
Rassiges Rinds-Tatar mit seinen Garnituren, Toast & Butter	70 gr. 23.- 140 gr. 27.-
Flammkuchen classic mit Speck und Zwiebeln	19.-
Flammkuchen Italienne Spinat, Mozzarella & Tomaten	20.-
Flammkuchen Parma mit Oliven, Ruccola & Parmaschinken	21.-
Flammkuchen Vegetarisch mit frischem Gemüse & roter Pesto	23.-
Fitnesssteller mit panierten Schnitzeln	25.-
Fitnesssteller mit Zanderchnusperli	26.-
Fitnesssteller mit Cordon bleu	28.-

Der süsse Abschluss

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue & Rahm	12.-
Zwetscheä-lisä Zwetschgengkompott mit Zimtglace	12.-
Gerührter Eiskaffee mit Rahm	10.50
Hausgemachte Crema Catalana	11.-
Bruno's Schoggimousse Verführung	11.50
Hausgemachtes Nougatparfait	13.-
Apfelküchlein mit Vanilleglace & Rahm	11.50

Hauptgerichte

Original Wiener-Schnitzel	Kalbfleisch 34.-
Gemüsegar nitur & Pommes frites	Schwein 25.-
Classic Cordon bleu vom Schwein Gemüse und Pommes frites	28.50
Original Züri-Gschneetzlets mit Nierli	34.-
Feine Kalbsschnitzel mit Morchelsauce hausgemachte Spätzli und Gemüse	34.50
Schweinsfilet Gmaandhuus mit Speck und Steinpilzrahmsauce, Spätzli	32.-
Zarte Rindsfiletstreifen Stroganoff Pilawreis und Gemüse	38.-
Osso bucco (Kalbfleisch) mit Weissweinsrisotto	29.-
Poulet-Piccata milanese mit Safranrisotto	29.-

Fischers Fritz

Gebratener Saibling auf Erbsenpiree & Reis	35.-
„dä Hit“ Zander-Chnusperli Petersilienkartoffeln und Tartarsauce	27.50
Sezzling Crebetten mit Reis	38.-

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Blattspinat, Tomaten & Mozzarella	27.-
Crepes mit Spinat & Ricotta, Tomatenrahm	26.-
Capuns mit Bouillon und Parmesan	26.-
Gemüse-Piccata mit Weissweinsrisotto	28.-

Gelato Gentile con „Amore e Passione“

Rahmglace: Vanille, Schoggi, Kaffee, Caramello, Sizilien, Amalfi, Amarena	
Sorbets: Zitronensorbet, Waldbeeresorbet, Maracuja	
pro Kugel 4.-	Portion Schlagrahm 1.50

„en queta“ wünscht Ihnen
es Team vom Gmaandhuus