

Herzlich willkommen in der Bockalp



Mitten in der Altstadt von Schaffhausen lädt die Bockalp Sie ein, gemütliche Stunden in alpiner Atmosphäre zu verbringen. Lassen Sie sich von unseren Käsespezialitäten verwöhnen und geniessen Sie das Zusammensein mit Familie und Freunden.

Die Bockalp ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Liebevoll gestaltet und mit viel Herz eingerichtet, ist sie ein Ort zum Wohlfühlen. Dabei legen wir grossen Wert auf regionale Produkte und hochwertige Zutaten, sodass jeder Besuch zu einem besonderen Genuss wird.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und wünschen Ihnen unvergessliche Momente rund um den Käse.

Ihr Bockalp-Team



Follow us: @bockalp

Vorspeisen

Alpenjäger-Plättli

18.00

mit frischem Speck, Rohschinken, Pantli,
Trauben und Baumnüssen

Alpenkräuter-Plättli

12.00

 hausgemachtes Gemüsedipp mit frischem Brot

Nüsslisalat

12.50

an französischer Sauce mit Speck, Ei und Croûtons

Saisonsalat

11.00

 an Hausdressing mit Randen, Sprossen und Kürbiskernen

Salatschüssel zum teilen

7.00/Person

 an Hausdressing, ab 4 Personen

Chnolibrot

9.00

 frisch aus dem Ofen

Chrüterbrot

9.00

 frisch aus dem Ofen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

11.00

 mit frischem Brot

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

12.50

mit frischem Brot, Speck und Rohschinken



Vegetarisch



Vegan

Fondue (ab 2 Personen)

pro Person

Munot

29.00

feinwürzig und harmonisch aus 3 Käsesorten – Hausmischung

Chili

31.00

mit einer angenehm pikanten Chili-Schärfe

Trüffel

35.00

edel, mit einer ausbalancierten Trüffelnote und echtem Trüffel

Nachtwächter

32.00

kräftig-würzig mit vollem Käsecharakter und einer cremigen Konsistenz

Prosecco

32.00

prickelnd, elegant und aromatisch

Smoked Mozzarella

33.00

herzhaft und vollmundig, verfeinert mit einer rauchigen Note

Brot

Beilagen

Chnobl

gratis

Härdöpfel

5.00

Essiggemüse

5.00

Kirsch 4cl

5.00



Zusatzportion Fondue pro Person
möglich; Berechnung zum halben Preis.

Raclette

Zum selberbrutzeln im Tischöfeli

27.00

serviert mit Händöpfel, Essiggemüse & Gewürzen

5 Scheiben nach Wahl (ca. 200g)

Nature (mild)

Pfeffer

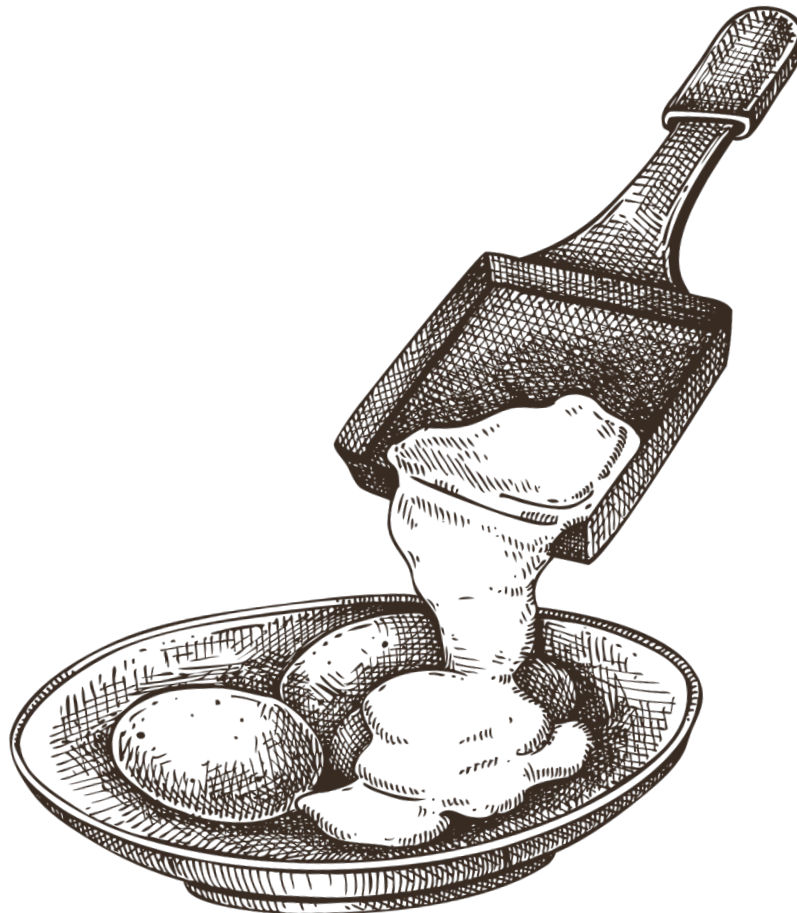
Kräuter

Chili

Rauch

jede weitere Scheibe

4.50



Alp-Klassiker

Äplermagronen

22.00

mit Händöpfel, Speck, Käse, Zwiebeln und Apfelmus



mit Händöpfel, Käse, Zwiebeln und Apfelmus

Ghackets und Hörnli

22.00



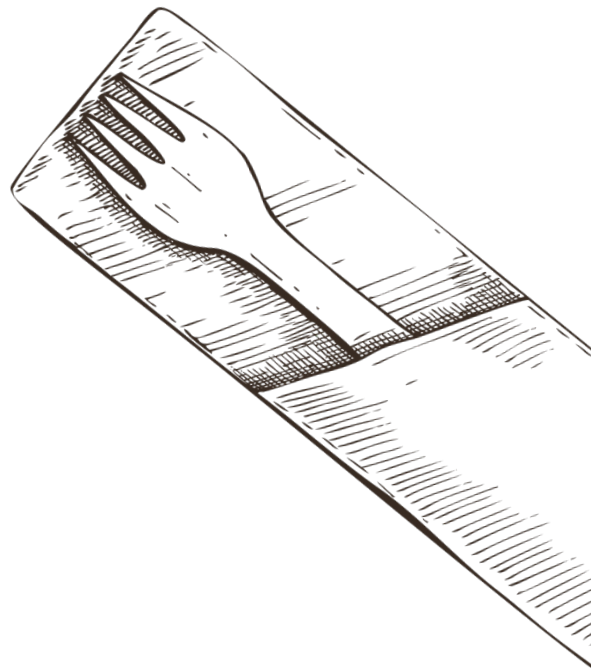
mit Apfelmus

Chässpätzli

22.00



mit Apfelmus



Vegetarisch



Vegan

Kinderportionen: Kinder bis 12 Jahre erhalten auf alle Hauptgänge 50% Rabatt für eine halbe Portion.

Dessert

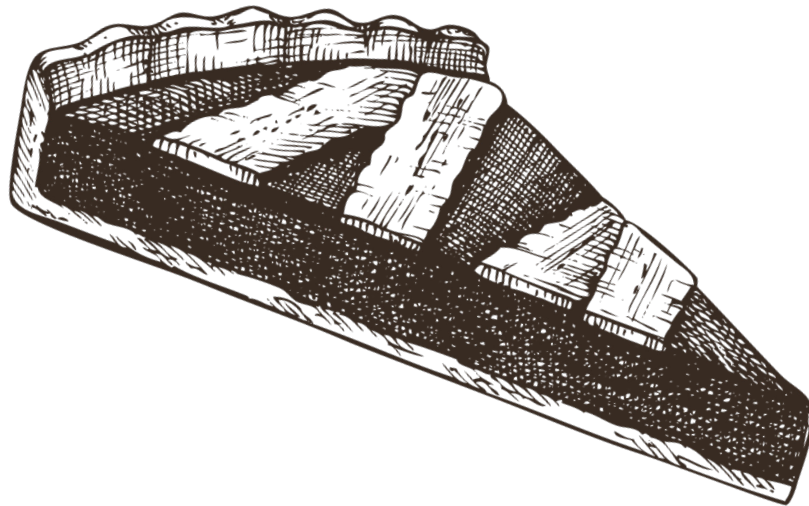
Hausgemachter Apfel-Streusselkuchen 8.50

Hausgemachtes dunkles Schoggimousse 8.50

Original Emmentaler Meringue mit Schlagrahm 8.50

Zwetschgen Sorbet 4.50
mit Vieille Prune + 5.00

 **Zitronen Sorbet** 4.50
mit Vodka + 5.00



 Vegetarisch  Vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Deklaration: Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Käse aus der Schweiz.

Fondue-regeln

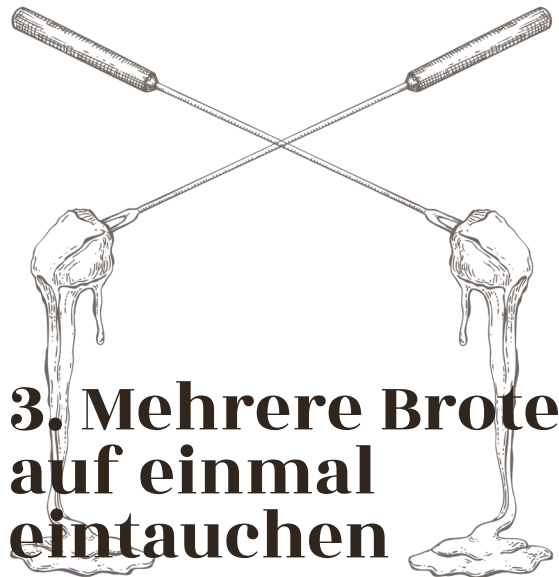
1. Brot verlieren verboten

Wer das Brot im Käse verliert, kommt dran. Auf jeden Fall ist so ein Fondue eine gute Gelegenheit, um Wetten abzuschliessen, die man – sofern man das Brot verliert – schon bald bereut, weil man eine Strafe verbüssen muss. Zum Beispiel eine Runde offerieren, einmal um die Hütte laufen oder ein Lied singen.

2. Falsch rühren

Es ist einfach: Steht das Fondue still, verkrustet es. Wer das verhindern will, muss dafür sorgen, dass die gesamte Fondue-Masse stets in Bewegung bleibt. Im Kreis rühren reicht dabei aber nicht, weil so ausgerechnet die Mitte, die aufgrund des direkten Flammenkontakts sowieso für Verkrustung prädestiniert ist, zu wenig berücksichtigt wird. Deshalb rührt man in einer Acht.

Achtung Eselsbrücke: Die aufs Kreuz gelegte Acht (∞) ist ein Symbol für Unendlichkeit. Wer immer brav eine Acht rührt, wird mit unendlichem Fondue-Spass belohnt.



3. Mehrere Brote auf einmal eintauchen

Bei einem gesitteten Fondue-Plausch spielt der Futterneid keine Rolle. Ein Brötchen auf einmal reicht und ist Teil des Fondue-Genusses. Hält man sich nicht daran, kommt Regel Nr. 1 zum Zuge.

4. Nicht umrühren

Fondue-Essen ist nicht nur ein Schmaus für den Gaumen, es ist auch eine soziale Angelegenheit: Alle Beteiligten essen aus demselben «Topf» – und alle Beteiligten sind dafür zuständig, durch korrektes Rühren die Qualität des Fondues aufrecht zu erhalten. Gemeinsam rühren gehört zum Fonduegenuss – so bleibt es für alle ein Erlebnis.

5. Die Grossmutter zu früh ankratzen

Die Grossmutter ist die schmackhafte Kruste, die sich am Boden des Caquelons bildet. Für viele ist sie der Höhepunkt und fast schon ein Dessert. Deshalb gilt es als Fondue-Foul, zu früh von der Grossmutter zu naschen.

Softgetränke

Valser Mineral mit/ohne	3 dl/1l	4.50/9.50
Coca Cola	3dl/5dl	4.50/6.50
Coca Cola Zero	3dl/5dl	4.50/6.50
Fanta	3dl/5dl	4.50/6.50
Sprite	3dl/5dl	4.50/6.50
Shorley	3dl/5dl	4.50/6.50
Rivella Rot	3dl/5dl	4.50/6.50
Hausgemachter Eistee	3dl/5dl	4.50/6.50
Falken Ma-Tee	3.3dl	7.00



Kaffe, Tee & Punsch

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Doppio	5.50
Schale	5.50
Heisse Schoggi/Ovi	5.50
Punsch (Orange oder Rum)	5.00
Tee Solaris (Grüntee, Earl Grey, Pfefferminz, Kamille)	5.00

Heissgetränke (mit Alkohol)

Glühwein weiss/rot	6.00
mit Schuss Rum oder Amaretto	+ 2.00
Jägertee	6.50
Glüh-Gin	10.00
Kaffi Luz	7.00



Bier

Falken Festbier	3.33dl	6.50
Falken Stammhaus	3.33dl	7.00
Edelfalke	3.33dl	6.50
Falken Amber	3.33dl	7.00
Hülse Lemon	3.33dl	7.00
Hülse Fusion	3.33dl	9.00
MüllerBräu Pale Ale	3.33dl	7.00
Stammhaus (alkoholfrei)	3.33dl	7.00
Most Möhl mit Alkohol	5dl	7.00
Most Möhl ohne Alkohol	5dl	7.00



Prosecco

Goccia d'Oro Prosecco

1dl / 7.5dl

8.00 / 54.00

Aperitif

Gsprützte Wiisse

9.00

Aperol Spritz

11.50

Lillet Wildberry

11.50

Hugo

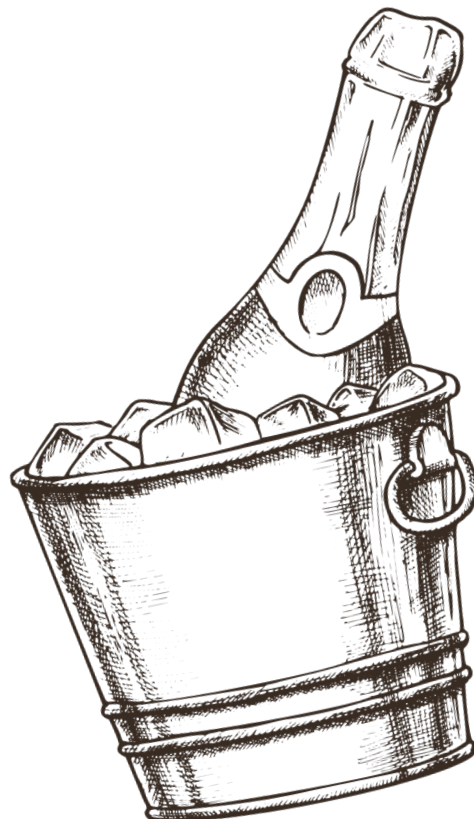
11.50

Campari Spritz

11.50

Bockalp Spritz (alkoholfrei)

10.50



1dl

7.5dl

Schweizer Weissweine

Hedinger Riesling Silvaner	7.00	47.00
Hedinger Pinot Gris	7.50	50.00
Hedinger Chardonnay	8.00	54.00

Weissweine

Pinot Grigio Luna, C. Beretta	7.50	45.00
Liano Bianco Chardonnay/Sauvignon	9.50	59.00

Schweizer Rotweine

Hedinger Innovation (Pinot Noir)	9.00	54.00
Hedinger Tradition (Pinot Noir)	9.00	61.00
Hedinger Ambition (Regent, Pinot Noir, Garanoir)	9.00	61.00

Rotweine

Ripasso Superiore, C. Beretta	8.50	53.00
Primitivo Sfizio	9.00	56.00

Rosé

Hedinger Rosé Oeil de Perdrix	7.00	47.00
GVS Rosé Pinot Noir	8.00	49.00

Spirituosen

Monkey Gin	4cl	13.00
Beefeater Gin	4cl	12.00
Ballantines Whiskey	4cl	12.00
Absolut Vodka	4cl	12.00
Havana Club Rum	4cl	12.00
Zusatz Mischgetränk		+ 3.00

Liqueur

Amaretto	2cl	7.00
Baileys	2cl	7.00
Frangelico	2cl	7.00



Digestiv

Kirsch	2cl / 37.5%	6.00
Pflümli	2cl / 37.5%	6.00
Zwetschgen	2cl / 37.5%	6.00
Williams	2cl / 37.5%	6.00
Vieille Prune	2cl / 41%	7.00
Grappa Amarone	2cl / 41%	8.00
Grappa Paesanella	2cl / 41%	8.00

Shots

Tannenschnaps	2cl	5.00
Braulio	2cl	5.00
Jägermeister	2cl	5.00
Appenzeller	2cl	5.00
Berliner Luft	2cl	5.00



Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige sowie von Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.



Vielen Dank für Ihren Besuch



Hedinger Weingut & Kellerei AG

