



Willkommen im Gemstübli by Pauli's.

Bei uns soll sich jeder Gast willkommen fühlen und in einer familiären, gemütlichen Atmosphäre nicht nur zum Essen, sondern auch zum Verweilen, Entspannen und Wohlfühlen bleiben.

## ESSEN UND TRINKEN

Hausgemachte mediterran angehauchte Speisen aus regionalen Zutaten. Gemeinschaftsgerichte mit Platten zum Teilen und gemeinsam geniessen.

## GASTFREUNDSCHAFT

Herzlicher, persönlicher Service: Mitarbeiter, die sich Zeit nehmen, Namen merken, Empfehlungen geben und ein echtes Interesse am Wohl der Gäste zeigen.

## HERZLICHKEIT

Jeder Gast soll sich wie bei Freunden fühlen, nicht nur wie ein Gast.

## FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE

Events wie Familienbrunch oder Spieleabende zur Förderung der Gemeinschaft und als Treffpunkt für Familien und Freunde.

## *EN GUETE*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.*

## VORSPEISEN – ANTIPASTI

<p><b>Tomaten Bruschetta</b>  Ein moderner Klassiker – leicht, frisch und sättigend  Tomaten, Basilikum, Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Rahm</p>	10.00
<p><b>Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</b>  Ein zeitloser Genuss mit frischem Mozzarella – einfach, frisch und authentisch  Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Öl, Salz, Pfeffer</p>	12.50
<p><b>Teller mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella</b>  Eine perfekte Kombination aus Röstaromen und cremiger Frische.  Auberginen, Zucchini, Paprika, Mozzarella, Basilikum, Öl, Salz, Pfeffer</p>	13.50
<p><b>Gemischter Aufschnitt Teller mit Käse und Toast</b>  Ein rustikaler Genuss für den Gaumen  Prosciutto roh, Prosciutto gekocht, Salami, Käse, Toast, Oliven</p>	15.50
<p><b>Prosciutto Crudo mit Burrata, Cherrytomaten und Basilikum</b>  Ein unvergesslicher Kontrast zwischen salzig, süsslich und samtig-cremig  Prosciutto roh, Burrata, Kirschtomaten, Basilikum</p>	14.50
<p><b>Rindertartar mit Gurken und Toast</b>  Ein zeitloses Gericht für Kenner, serviert mit geröstetem Toastbrot  Rindfleisch, Toast, getrocknete Tomaten, Zwiebel, Gurken, Kapern, Butter, Öl, Salz, Pfeffer</p>	18.50
<p><b>Bruschetta mit Avocado- und Lachscreme</b>  Ein moderner Klassiker – leicht, frisch und sättigend  Avocado, Lachs, Eier, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer, Rahm</p>	13.50
<p><b>Avocado Tartar mit geräuchertem Lachs und Toast</b>  Ein vitalisierender, frischer und cremiger Anfang  Avocado, Lachs, Toast, Orange, Apfel, Erdbeeren, Öl, Salz, Pfeffer</p>	14.50
<p><b>Carpaccio vom geräucherten Lachs mit Eisbergsalat</b>  Eine klassische Vorspeise der italienischen Küche  Lachs, Eisbergsalat, Orange, Zitrone, Öl, Salz, Pfeffer</p>	14.50

## SUPPEN

<p><b>Tomatencremesuppe mit frischen Tomaten, Rahm und Basilikum</b>  Ein warmer, fruchtiger Genuss für den Gaumen – ein zeitloser Hit  Frische Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Rahm, Basilikum, Öl, Salz</p>	10.50
<p><b>Schaffhauser Riesling Silvaner Suppe</b>  Ein unverkennbarer, regionaler Genuss – leicht und beschwingt  Wein, Rahm, Lauch, Zwiebel, Sellerie, Butter, Maisstärke, Salz, Pfeffer, Oregano</p>	12.50
<p><b>Gemüsecreme Suppe «Vellutata» mit frischem Gemüse und Croutons</b>  Herzhaft, cremig und voller Vitamine  Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Öl, Salz, Pfeffer</p>	11.50
<p><b>Fischsuppe mit geröstetem Brot</b>  perfekte Mischung aus rustikalem Charme und feiner Küche  Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Tomaten, Öl, Wein, Knoblauch, Salz, Pfeffer</p>	13.50

## SALAT

<p><b>Grüner Salat</b>  Der perfekte, leichte und frische Begleiter für jede Mahlzeit  Saisonaler Blattsalat</p>	10.50
<p><b>Gemischter Salat</b>  Der ideale, frische Begleiter oder ein leichter Start in Ihr Menü  Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais, Randen</p>	11.50
<p><b>Nüsslisalat mit Ei</b>  Ein herzhaft-eleganter Salatgenuss – ideal für jeden Tag  Nüsslisalat, gekochtes Ei</p>	12.50
<p><b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b>  Zartes Nüssli-Grün trifft auf herzhaft Wärme und knusprigen Speck.  Nüsslisalat, gekochtes Ei, Speck</p>	13.50
<p><b>Caesar Salat mit Pouletstreifen</b>  Ein Zusammenspiel aus knackiger Frische, cremiger Würze und herzhaftem Biss  Salat, Parmesan, Poulet, Olivenöl, Salz, Pfeffer</p>	16.50

## SPAGHETTI

<b>Penne Bolognese</b>	21.50
Ein Gericht mit Seele – reichhaltig, intensiv und traditionell Penne, Rindfleisch gehackt, Tomate, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Penne mit Salsiccia &amp; Champignon-Rahmsauce</b>	21.50
Ein herzhaftes, italienisches Pasta Gericht Penne, Wurst, Rahm, Pilze, Petersilie, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	22.50
Ein kraftvolles, cremiges Geschmackserlebnis Spaghetti, Ei, Speck, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Spaghetti mit Meeresfrüchten</b>	25.50
Intensiv, aromatisch und voller Geschmack des Meeres Spaghetti, verschiedene Muscheln, Calamari, Garnelen, Petersilie, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Tagliatelle mit frischem Lachs, Cherrytomaten und Avocadocreme</b>	25.50
Ein harmonischer Genuss – leicht, saftig und raffiniert Tagliatelle, Lachs, Zucchini, Kirschtomaten, Avocado, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Tagliatelle mit Riesencrevetten an einer getrockneten Tomatencreme</b>	25.50
Eine leichte, aber geschmacksintensive Kombination Tagliatelle, Garnelen, getrocknete Tomaten, Kapern, Öl, Salz, Pfeffer	

## RISOTTO

<b>Risotto alla Milanese</b>	22.50
Bekannt für seine leuchtend goldgelbe Farbe und seinen buttrig-würzigen Geschmack Reis, Wurst, Safran, Butter, Parmesan, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Risotto mit Garnelen und Cherrytomaten</b>	25.50
Ein cremiger Hochgenuss mit Meeresaroma Reis, Garnelen, Kirschtomaten, Butter, Öl, Salz, Pfeffer	

## SPAGHETTI (vegetarisch)

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b>	15.00
Ein klassisches italienisches Gericht Spaghetti, Knoblauch, Chili, Öl, Salz	
<b>Spaghetti Napoletana</b>	16.00
Ist ein Herzstück der süditalienischen Küche Spaghetti, Tomate, Zwiebel, Karotten, Sellerie, Öl, Salz, Pfeffer, Basilikum	
<b>Penne al Pesto mit Cherrytomaten</b>	21.50
Ein geschmackvolles Gericht, das die ganze Frische des Sommers einfängt Penne, Pesto, Kirschtomaten, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Penne mit gegrilltem Gemüse der Saison</b>	21.50
Ein mediterranes Sommergericht Penne, Aubergine, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Tagliatelle mit Tomatensauce, Cherrytomaten und Parmesan</b>	21.50
Ein frisches und unkompliziertes Pasta Gericht Tagliatelle, getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Parmesan, Kapern, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen</b>	22.50
Ein Pasta Gericht, welches durch seine erdigen Aromen besticht Tagliatelle, gemischte Pilze, Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer	

## RISOTTO (vegetarisch)

<b>Risotto mit Cherrytomaten Pesto und Burrata</b>	22.50
Dieses mediterrane Highlight ist ein echtes Geschmacksfeuerwerk Reis, Pesto, Burrata, Butter, Parmesan, Kirschtomaten, Öl, Salz, Pfeffer	
<b>Risotto mit gemischten Pilzen an Parmesancreme</b>	22.50
Ein absolutes Wohlfühlgericht, das erdige Aroma der Pilze mit der salzigen Eleganz des Käses Reis, gemischte Pilze, Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer	

## HAUPTGANG

### FLEISCH

<b>Poulet Schnitzel paniert mit Country Cuts</b> Ein ultimatives Wohlfühlessen Pouletschnitzel, Eier, Mehl, Semmelbrösel, Kartoffel, Salz, Pfeffer	<b>30.00</b>
<b>Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites</b> Eine spannende Interpretation eines italienischen Klassikers Schweineschnitzel, Eier, Mehl, Semmelbrösel, Kartoffel, Salz, Pfeffer	<b>33.00</b>
<b>Schweine Cordon-bleu mit Rosmarinkartoffeln</b> Ein herzhafter Klassiker der Alpenküche Schweineschnitzel, Gruyère, Eier, Mehl, Semmelbrösel, Kartoffel, Salz, Pfeffer	<b>35.00</b>
<b>Schweinegeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti</b> Der Inbegriff schweizerischer Gemütlichkeit Schweineschnitzel, Pilz, Rahm, Kartoffel, Öl, Salz, Pfeffer	<b>35.00</b>
<b>Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites</b> Das Original – zart, saftig und perfekt knusprig Kalbschnitzel, Eier, Mehl, Semmelbrösel, Kartoffel, Salz, Pfeffer	<b>37.50</b>
<b>Kalbs Cordon-bleu mit Rosmarinkartoffeln</b> noble Steigerung des Klassikers Kalbschnitzel, Gruyère, Eier, Mehl, Semmelbrösel, Kartoffel, Salz, Pfeffer	<b>39.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Rösti</b> Zart, cremig und ein absoluter Gaumenschmaus. Kalbschnitzel, Pilz, Rahm, Kartoffel, Öl, Salz, Pfeffer	<b>37.50</b>

## FLEISCH GRILLSPEZIALITÄTEN

<p><b>Maispoularde an Rahmsauce mit Nudeln</b>          Ein elegantes Gericht, das Leichtigkeit und herzhaften Genuss vereint          Poulet, Nudeln, Rahm, Jus, Öl, Salz, Pfeffer</p>	<b>32.50</b>
<p><b>Grosser Hamburger mit Gruyère Käse und Pommes Frites</b>          Ein herzhaftes und unwiderstehliches Geschmackserlebnis – Nichts für schwache Nerven!          Rindfleisch, Kartoffel, Speck, Eisbergsalat, Rahm, Tomate, Gurken, Cocktailsauce, Gruyère Käse</p>	<b>33.00</b>
<p><b>Gegrillte Schweinerippchen (Spare Ribs) mit gerösteten Kartoffeln</b>          Ein absoluter Grillklassiker          Schweinefleisch, Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer</p>	<b>33.00</b>
<p><b>Rind Tagliata (200g) mit Grillgemüse</b>          Ein italienischer Genuss, der die Qualität des Fleisches zelebriert          Rinderfilet, Auberginen, Zucchini, Paprika, Öl, Salz, Pfeffer</p>	<b>42.50</b>
<p><b>Rind Entrecote Steak (200g) mit Rosmarinkartoffeln</b>          Intensiver Fleischgenuss in Premium-Qualität          Rinder Entrecote, Kartoffel, Öl, Salz, Pfeffer, Rosmarin</p>	<b>42.50</b>
<p><b>Gemischte Grillplatte mit Fleisch (für zwei Personen)</b>          Das Beste vom Grill – saftig, vielfältig und perfekt zum Teilen          Schweinefleisch, Poulet, Schweinerippchen, Salsiccia, Öl, Salz, Pfeffer</p>	<b>45.00</b> Pro Person

## FITNESSTELLER

<p><b>Fitnesssteller mit Rinder Tagliata (200g)</b>          Ein Fitnesssteller Tagliata ist die Königsklasse der leichten Küche          Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurke, Mais, Randen, Rinds Entrecôte, Salz, Pfeffer, Öl</p>	<b>40.50</b>
<p><b>Fitnesssteller mit Crevetten</b>          Ein Klassiker für alle, die leicht und gesund geniessen wollen          Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurke, Mais, Randen, angebratene Garnelen, Salz, Pfeffer, Öl</p>	<b>31.50</b>
<p><b>Fitnesssteller mit gegrillter Pouletbrust</b>          Der absolute Dauerbrenner – unkompliziert, proteinreich und herrlich frisch          Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais, Randen, Pouletstreifen, Salz, Pfeffer, Öl</p>	<b>28.50</b>

## HAUPTGANG

### FISCH

<b>frittierte Tintenfischringe mit Gemüse/ Fritto di Calamari</b> ein wunderbares, leichtes Gericht, das sofort Urlaubsgefühle weckt Tintenfisch, Gemüse, Mehl, Reismehl, Salz, Pfeffer	<b>31.50</b>
<b>Gemischte frittierte Meeresfrüchte/ Fritto Misto di Pesce</b> Knusprig, leicht und ein wahrer Bestseller aus dem Meer Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Gemüse, Mehl, Reismehl, Salz, Pfeffer	<b>34.50</b>
<b>Fisch-Eintopf/ Guazetto di Pesce</b> Spezialität aus der italienischen Küche, leichte und aromatische Version eines Fisch-Eintopfs Garnelen, Tintenfisch, Oktopus, Miesmuscheln, Muscheln, Salz, Pfeffer	<b>36.50</b>

### FISCH GRILLSPEZIALITÄTEN

<b>Gegrillter Tintenfisch mit Grillgemüse</b> Perfekte Wahl für Liebhaber der leichten, mediterranen Küche Tintenfisch, Gemüse, Mehl, Reismehl, Salz, Pfeffer	<b>33.50</b>
<b>Gegrillter Lachs mit Zitronenrahmsauce und Reis</b> Ein leichtes und gesundes Gericht – voller natürlicher Aromen Lachs, Reis, Rahm, Zitrone, Knoblauch, Salz, Pfeffer	<b>35.50</b>
<b>Gegrilltes Zanderfilet mit Safranrisotto</b> Klassisches und gesundes Gericht, das Leichtigkeit verspricht Zanderfilet, Aubergine, Zucchini, Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer	<b>33.50</b>
<b>Gemischte Grillplatte mit Fisch (für zwei Personen)</b> Ein wahres Erlebnis für alle Sinne – die Vielfalt des Meeres zum Teilen Zander, Calamari, Lachs, Riesencrevetten	<b>47.00</b> Pro Person

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch auch alternative Beilagen.

#### Herkunftsbezeichnung unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz, USA, Argentinien, Uruguay

Fisch: Italien, Spanien, Portugal, Vietnam, Norwegen

## KINDERMENU

Unser Kindermenü – Für kleine Superhelden (für alle kleinen Gäste bis 12 Jahre)

<b>Prinzessinnen- oder Räuber-Teller</b> Bei uns darf mitgeräubert werden, falls der Hunger nicht für ein ganzes Menu reicht.	<b>Gratis</b>
<b>Feen-Nudeln</b> Nudeln mit etwas Butter und mildem Käse	<b>10.50</b>
<b>Drachen-Spaghetti</b> Spaghetti mit Bolognese-Sauce	<b>12.50</b>
<b>Piraten- Pouletknusperli mit Pommes Frites</b> Frische hausgemachte Chicken Nuggets	<b>12.50</b>
<b>Zaubereis</b> Zwei Kugeln Glace nach Wahl (Vanille, Erdbeere oder Schokolade)	<b>5.50</b>

Damit die Wartezeit nicht langweilig wird, Malstifte und Ausmalbilder gibt es bei unserem Servicepersonal.

## DESSERT

<b>Tiramisu</b>	10.00
klassischer Dessert-Traum, perfektes Gleichgewicht aus Süsse, Bitterkeit und cremiger Textur Löffelbiscuits, Mascarpone, Espresso, Marsala, Kakaopulver	
<b>Gebrannte Creme</b>	10.00
ein zeitloser Klassiker der Dessertküche, der durch seinen einzigartigen Kontrast begeistert Zucker, Milch, Rahm, Ei, Vanille	
<b>Schokoladen Lavacake</b>	11.00
besticht durch den Kontrast von warmer, gebackener Hülle und flüssigem Schokoladenkern Zartbitterschokolade, Butter, Eier, Milch, Mehl	
<b>Hauspezialität</b>	10.00
Lassen Sie sich überraschen...	
<b>Coupe Dänemark</b>	10.50
Der ultimative Klassiker unter den Glace-Desserts Vanilleglace, Rahm, Schokoladensauce	
<b>Coup Romanoff</b>	11.50
Ein Klassiker der gehobenen Dessertküche Vanilleglace, Rahm, Erdbeeren	
<b>Eiskaffee</b>	11.50
Der Inbegriff der sommerlichen Erfrischung Kaffee, Vanilleeis, Zucker, Rahm	
<b>Affogato</b>	9.00
Eine Kugel Vanilleglace wird mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen Vanilleglace, Espresso	
<b>Affogato Deluxe</b>	11.00
Eine Kugel Vanilleeis ertränkt in einem intensiven Espresso, veredelt mit einem Schuss Amaretto, Rum, Baileys oder Grappa Vanilleglace, Espresso, Spirituose	
<b>Glace-Variation (1 Kugel)</b>	3.50
Eis- und Sorbet Kugeln zum selber gestalten, wählen Sie aus unseren frischen Sorten. Eiscreme Klassiker: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka /Sorbet – laktosefrei: Zitrone, Mango	
<b>Topping (Aufpreis pro Zutat)</b>	1.00
Schlagrahm, Schokoladensauce, Caramellsauce, gebrannte Mandelsplitter, frische Früchte	