

# MITTAGSMENU

Montag, 15. Dezember  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b>	<b>7</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>7</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> gesalzene Granola	<b>10</b>	<b>Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe</b> mit frischen Trauben	<b>12</b>
<b>Okara-Tatar</b> Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>18</b>	<b>Rindstatar</b> Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>26</b>

## Menüs

<b>Tagliatelle al ragù</b> mit Cherry-Tomaten und Parmesan Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei</b> an Kräuter-Rahmsauce mit frischem Spinat Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
---	-----------	--	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Kalbsvoressen</b> mit geschmorten Rüebl Bramata und Kräuteröl	<b>34</b>	<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b> mit Sauerrahm und Tagliatelle	<b>40</b>
--	-----------	--	-----------

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingzwiebeln, Crème fraîche	<b>19</b>	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	<b>31</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	<b>19</b>		

## Fleischlos

<b>Federkohl-Tagliatelle</b> mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	<b>28</b>	<b>Zanderfilet</b> an Weisswein-Rahmsauce mit Wintergemüse und Bratkartoffeln	<b>40</b>
--	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

## Tageswein

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot, Mini-Brötchen,  
Ciabatta, Midi-Pinsa: Deutschland. Flammkuchen-Boden: Frankreich. Crêutons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Dienstag, 16. Dezember  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b>	<b>7</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>7</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> gesalzene Granola	<b>10</b>	<b>Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe</b> mit frischen Trauben	<b>12</b>
<b>Okara-Tatar</b> Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>18</b>	<b>Rindstatar</b> Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>26</b>

## Menüs

<b>Pouletstreifen «Asia Style»</b> mit Jasmin-Reis und Gemüse an Chili-Sauerrahm Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Penne «Jersey Blue»</b> mit Parmesan, Cherry-Tomaten und frittiertem Rucola Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
--	-----------	--	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Kalbsvoressen</b> mit geschmorten Rüebl Bramata und Kräuteröl	<b>34</b>	<b>Rindsfilet Stroganoff</b> mit Sauerrahm und Tagliatelle	<b>40</b>
--	-----------	--	-----------

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	<b>19</b>	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	<b>31</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	<b>19</b>		

## Fleischlos

<b>Egliknusperli im Weidling</b> Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>	<b>Safran-Risotto</b> mit Wintergemüse, Cherry-Tomaten und Burrata	<b>30</b>
---	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

## Tageswein

7<sup>1</sup> dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot, Mini-Brötchen,  
Ciabatta, Midi-Pinsa: Deutschland. Flammkuchen-Boden: Frankreich. Crêutons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Mittwoch, 17. Dezember  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b>	<b>7</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>7</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> gesalzene Granola	<b>10</b>	<b>Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe</b> mit frischen Trauben	<b>12</b>
<b>Okara-Tatar</b> Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>18</b>	<b>Rindstatar</b> Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>26</b>

## Menüs

<b>Fischknusperli</b> an Tartar Sauce mit Spinat und Bratkartoffeln Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Safran-Risotto</b> mit Wintergemüse und Feta Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
---	-----------	--	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Kalbsvoressen</b> mit geschmorten Rüebli Bramata und Kräuteröl	<b>34</b>	<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b> mit Sauerrahm und Tagliatelle	<b>40</b>
---	-----------	--	-----------

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingzwiebeln, Crème fraîche	<b>19</b>	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	<b>31</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	<b>19</b>		

## Fleischlos

<b>Federkohl-Tagliatelle</b> mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	<b>28</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>
--	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

## Tageswein

7 <sup>1</sup> dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot, Mini-Brötchen,  
Ciabatta, Midi-Pinsa: Deutschland. Flammkuchen-Boden: Frankreich. Crêutons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Donnerstag, 18. Dezember  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b>	<b>7</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>7</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> gesalzene Granola	<b>10</b>	<b>Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe</b> mit frischen Trauben	<b>12</b>
<b>Okara-Tatar</b> Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>18</b>	<b>Rindstatar</b> Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>26</b>

## Menüs

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> an Rahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Gnocchi mit Federkohl</b> mit Parmesanspänen und geschmorten Rüebl Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
--	-----------	--	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Kalbsvoressen</b> mit geschmorten Rüebl Bramata und Kräuteröl	<b>34</b>	<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b> mit Sauerrahm und Tagliatelle	<b>40</b>
--	-----------	--	-----------

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	<b>19</b>	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	<b>30</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	<b>19</b>		

## Fleischlos

<b>Waldpilz-Stroganoff</b> Safrannudeln, Peperoni, Sauerrahm, Essiggurke und gebackener Rucola	<b>32</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>
--	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

## Tageswein

7<sup>1</sup> dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot, Mini-Brötchen,  
Ciabatta, Midi-Pinsa: Deutschland. Flammkuchen-Boden: Frankreich. Croutons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Freitag, 19. Dezember  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b>	<b>7</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>7</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b> gesalzene Granola	<b>10</b>	<b>Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe</b> mit frischen Trauben	<b>12</b>
<b>Okara-Tatar</b> Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>18</b>	<b>Rindstatar</b> Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	<b>26</b>

## Menüs

<b>Pouletstreifen</b> in Züri-Sauce mit sautierten Pilzen und Rösti Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Linsen-Daal</b> mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
---	-----------	---	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Kalbsvoressen</b> mit geschmorten Rüebli Bramata und Kräuteröl a	<b>34</b>	<b>Rindsfiletstreifen Stroganoff</b> mit Sauerrahm und Tagliatelle	<b>40</b>
---	-----------	--	-----------

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	<b>19</b>	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	<b>31</b>
<b>Flammkuchen vegetarisch</b>	<b>19</b>		

## Fleischlos

<b>Zanderfilet</b> an Weisswein-Rahmsauce mit Wintergemüse und Bratkartoffeln	<b>40</b>	<b>veganes Steak</b> an Chili-Dip mit Federkohl und Rosmarin-Kartoffeln	<b>32</b>
---	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

## Tageswein

7 1 dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot, Mini-Brötchen,  
Ciabatta, Midi-Pinsa: Deutschland. Flammkuchen-Boden: Frankreich. Crêutons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.