

MITTAGSMENU

Montag, 15. Dezember
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

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

Menüs

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

Klassiker der Woche

Kalbsvoressen mit geschmorten Rüebli Bramata und Kräuteröl	34	Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Tagliatelle	40
--	----	---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

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

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
--	------	---	------

Tageswein

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Eglis ¹ : Deutschland. Lachs ² : Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹ Zucht ² 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. Crûtons: 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.	7 ^{1 dl}
--	-------------------

güterhof

MITTAGSMENU

Dienstag, 16. Dezember
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

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

Menüs

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

Klassiker der Woche

Kalbsvoressen mit geschmorten Rübli Bramata und Kräuteröl	34	Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Tagliatelle	40
---	----	---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

Eggnusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Safran-Risotto mit Wintergemüse, Cherry-Tomaten und Burrata	30
--	----	--	----

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
--	------	---	------

Tageswein

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹ Zucht ² 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 Mitarbeiter informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

gütterhof

MITTAGSMENU

Mittwoch, 17. Dezember
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

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

Menüs

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

Klassiker der Woche

Kalbsvoressen mit geschmorten Rübli Bramata und Kräuteröl	34	Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Tagliatelle	40
---	----	---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

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

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
--	------	---	------

Tageswein

7 ^{1 dl}

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹ Zucht ² 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. Crûtons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK). Unsere Mitarbeiter 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

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

Menüs

Schweinsrahmschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle Tagessuppe oder Tagessalat	22	Gnocchi mit Federkohl mit Parmesanspänen und geschmorten Rüebli Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	--	----

Klassiker der Woche

Kalbsvoreessen mit geschmorten Rüebli Bramata und Kräuteröl	34	Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Tagliatelle	40
---	----	---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

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

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
--	------	---	------

Tageswein

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli ¹ : Deutschland. Lachs ¹ : Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹ Zucht ² 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. Crûtons: 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.	7 1 dl
--	--------

gütterhof

MITTAGSMENU

Freitag, 19. Dezember
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

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

Menüs

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

Klassiker der Woche

Kalbsvoressen mit geschmorten Rüebli Bramata und Kräuteröl a	34	Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Sauerrahm und Tagliatelle	40
--	----	---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

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

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
--	------	---	------

Tageswein

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egl ¹ : Deutschland. Lachs ¹ : Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹ Zucht ² 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 Mitarbeiter informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.	7 1 dl
---	--------