

MITTAGSMENU

Montag, 12. Mai
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Schweinsschnitzel paniert an Trüffel-Mayonnaise mit Gemüse und Güterhof-Fries Tagessuppe oder Tagessalat	22	Salad-Bowl mit Spinattäschli an Koriander-Dip Tagessuppe	22
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblen und Bramata	34
---	-----------

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

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Sauce Tartar	32	Spargel-Risotto mit zweierlei Spargel, Cherry-Tomaten und frittiertem Rucola	30
---	-----------	---	-----------

Tagesdessert

6

Tageswein

7^{1 dl}

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. ¹Zucht ²Wildfang.
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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Dienstag, 13. Mai
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Tagliatelle mit Rindsstreifen mit Cherry-Tomate, Parmesan, Pinienkernen Tagessuppe oder Tagessalat	22	Bratkartoffeln mit Spiegelei an Kräuter-Rahmsauce mit frischem Spinat Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	--	----

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblen und Bramata	34
---	----

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

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Sauce Tartar	32	Pink Couscous-Bowl mit Randen, Avocado, Federkohl, Joghurt und karamellisierten Pekannüssen	25
---	----	--	----

Tagesdessert

6

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. Croutons: Frankreich, Österreich. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 14. Mai
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	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

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblen und Bramata	34
---	----

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

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

Tagessedert

6

Tagewein

7¹ 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. Croutons: Frankreich, Österreich. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Donnerstag, 15. Mai
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Fischknusperli an Sauce Tartar mit Spinat und Bratkartoffeln Tagessuppe oder Tagessalat	22	Sommer-Risotto mit Ofengemüse und Feta Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblì und Bramata	34
--	-----------

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Peperonata und Bratkartoffeln	45	Spargel-Ravioli in Weisswein-Rahmsauce mit Spargelstücken, Cherry-Tomaten, und Parmesan-Spänen	28
---	-----------	--	-----------

Tagessedert			6
--------------------	--	--	----------

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. Crütons: Frankreich, Österreich. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Freitag, 16. Mai
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Schweinsrahmschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle Tagessuppe oder Tagessalat	22	Salad-Bowl mit gebackenen Jalapeños und Kräuter-Dip Tagessuppe	22
--	----	---	----

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblü und Bramata	34
--	----

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

Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Peperonata und Bratkartoffeln	45	Waldpilz-Stroganoff Safrannudeln, Peperoni, Sauerrahm, Essiggurke und gebackener Rucola	32
---	----	--	----

Tagesdessert

			6
--	--	--	---

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. Croutons: Frankreich, Österreich. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.