

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12	Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	8 / 10
Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, und hausgemachte Pickles	26 / 34	Lachs-Tatar hausgeräuchert Salzzitrone, Dill und Salatbouquet	26 / 36	Salatsauce nach Wahl: French Dressing, veganes Balsamico Hausdressing	

ZUM APÉRO

Güterhof-Prosecco DOC	9 / 56
Paladin, Veneto – by Baur au Lac Vins	1 dl 75 cl
Champagner	14
Blanc de Blancs millésimé 2018	1 dl
Étienne Oudart, Champagne	

GÜTERHOF-HIGHLIGHT | ab 2 Personen

Entrecôte double Café de Paris	49 p.P.
saftig geschnittenes Entrecôte mit Blattsalat und Pommes frites	

KLASSIKER

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Weissweinschaum mit mediterranem Gemüse auf Fregola Sarda	44
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce mit knuspriger Butterrösti	44
Spare Ribs (vom Schwein) in Honig-Thymian-BBQ-Sauce gegart mit Ofenkartoffel in Folie und Sauerrahm	34
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse dazu saisonales Gemüse und Pommes frites	38
Egliknusperli im Weidling Bratkaroffeln und Tartar Sauce	32
Salad-Bowl und Tartar Sauce	30
Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche-Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Fregola Sarda zweierlei Randen-Steaks im Salz gebacken und Basilikum	29

PINK SALAD-BOWLS

Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip	24
wahlweise mit:	
Pouletschenkel-Steak	30
Rinds-Flanksteak	36
Zanderfilet	36
Burrata	30

WEINEMPFEHLUNG

Müller Thurgau	8 / 51
Weingut Familie Meier, Berlingen/TG	1 dl 75 cl
Campesino Tinto Crianza	8.90 / 55
François Lurton & Michel Rolland Toro, Zamora, Spanien	1 dl 75 cl

SONNTAGSBRUNCH

Der Schlemmerspass à discrétion
für Ihren perfekten Start in den Sonntag.
Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch.

Deklaration: Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Rind: Schweiz, Uruguay. Lachs: Norwegen, Zucht. Egli: Deutschland, Zucht. Zander: Deutschland, Wildfang. Eier: Schweizer Freilandhaltung.
Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot: Deutschland.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. 🌱 vegetarisch 🍌 vegan

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

SAISONAL

VORSPEISEN

Spargelschaumsuppe 🍄 mit sautiertem Spargel und Croûtons	12	Spargel-Panna cotta 🍄 mit Spargelstücken, Cherry-Tomaten, Salatbouquet, Erdbeer-Holunder-Dressing	16
Blattsalat 🍄 mit lauwarmen Spargelstücken, Croûtons und Cherry-Tomaten	14		

HAUPTSPEISEN

Spargel-Risotto 🍄 Burrata, konfierte Cherry-Tomaten und Bärlauchöl	32		
Tagliatelle mit Spargel 🍄 Pinienkerne, Parmesanspäne und Bärlauchöl	32		
Zanderfilet an Prosecco-Schaum mit Spargel-Risotto und Ofengemüse	44		
Weisser Spargel (Portion 250 g) 🍄 Sauce Hollandaise und Brätler	30		
mit			
- Rohschinken und Kochschinken		Zuschlag	8
- Entrecôte		Zuschlag	22

SPARGEL AUS FLAACH

Den täglich frisch gestochenen Spargel beziehen wir vom Spargelhof der Familie Gisler in Flaach.

Seit 60 Jahren widmet sich die Familie in dritter Generation dem Edelgemüse im Zürcher Weinland.

WEINEMPFEHLUNG

Müller Thurgau Weingut Familie Meier, Berlingen/TG	8 / 51 1dl 75cl
Campefino Tinto Crianza François Lurton & Michel Rolland Toro, Zamora, Spanien	8.90 / 55 1dl 75cl

DESSERTS

Coupe Romanoff frische Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm	13.90	Frische Erdbeeren mit Rahm	10.50 12.50
--	-------	-------------------------------	----------------

Deklaration: Deklaration: Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Rind: Schweiz, Uruguay. Zander: Deutschland, Binnenfischerei.
Eier: Schweizer Freilandhaltung.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. 🍄 vegetarisch.

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.