

MITTAGSMENU

Montag, 12. Oktober
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Pouletstreifen in Züri-Sauce mit sautierten Pilzen und Rösti Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Linsen-Daal mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Klassiker der Woche

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	30
---	-----------	---	-----------

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. Reh: EU. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Dienstag, 13. Oktober
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Schweinssteak vom Lava-Stein-Grill **24**
mit Kräuterbutter
serviert mit Gemüse und Risotto
Tagessalat oder Tagessuppe

Pilz-Ragout **24**
mit Bramata und Peperonata
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Rinds-Flanksteak **38**
Chimichurri-Sauce
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

Rehschnitzel **39**
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch **19**
Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche

Flammkuchen vegetarisch **19**

Burger vom Rinds-Flanksteak **34**
Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln,
Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und
Pommes frites

Fisch

Egliknusperli im Weidling **32**
mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce

Egliknusperli im Weidling **30**
mit Salad-Bowl und Tartar Sauce

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse **6.50**
mit Früchten und Haselnuss-Chip

Schoko-Cookie hausgemacht **6.50**
mit Espresso

Tageswein

7 ^{1 dl}

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Reh: EU. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 14. Oktober
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Schweins-Saltimbocca an Jus mit Gemüse und Safran-Risotto Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Kürbis-Tagliatelle an Kürbissauce mit Ofenkürbis Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	30
---	-----------	---	-----------

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. Reh: EU. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen.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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Donnerstag, 15. Oktober
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Lachsfilet an Dillsauce mit Peperonata und Bratkartoffeln Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
mediterranes Risotto Parmesan mit Ofengemüse und Cherry-Tomaten Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Klassiker der Woche

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	30
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	34
---	-----------	---	-----------

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. Reh: EU. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Freitag, 16. Oktober
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Chicken Sesam mit Asia-Gemüse und Reis Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Kürbis-Risotto mit saisonalem Gemüse und Burrata Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	30
---	-----------	---	-----------

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. Reh: EU. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer