MITTAGSMENU

Montag, 2. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Tagliatelle al ragù 24
mit Parmesan und Cherry-Tomaten
Tagessalat oder Tagessuppe

Bratkartoffeln mit Spiegelei 24
an Kräuter-Rahmsauce
mit frischem Spinat
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu 34
mit Gruyère-Käse und Schinken,
Gemüse und Pommes frites

Wildschweinpfeffer 36
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. Wild: EU. Egli[1]: Deutschland. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

güterhof

MITTAGSMENU

Dienstag, 3. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Pouletstreifen «Asia Style» 24
an Chili-Sauerrahm
mit Jasmin-Reis und Gemüse
Tagessalat oder Tagessuppe

Schupfnudel-Pfanne «Kürbis» 24
mit Kürbiswürfeln, Cherry-Tomaten
und frittiertem Rucola
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu 34
mit Gruyère-Käse,
Gemüse und Pommes frites

Wildschweinpfeffer 36
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. Wild: EU. Egli[1]: Deutschland. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

güterhof

MITTAGSMENU

Mittwoch, 4. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Forellenfilet 24
mit Mandelbutter
serviert mit Spinat und Salzkartoffeln
Tagessalat oder Tagessuppe

Safran-Risotto 24
mit mediterranem Gemüse und Burrata
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu 34
mit Gruyère-Käse,
Gemüse und Pommes frites

Wildschweinpfeffer 36
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. Wild: EU. Egli[1]: Deutschland. Forelle[1]: Türkei. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

güterhof

MITTAGSMENU

Donnerstag, 5. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Schweinsrahmschnitzel 24
an Rahmsauce
mit Gemüse und Tagliatelle
Tagessalat oder Tagessuppe

Kürbis-Gnocchi 24
an Rahmsauce
mit Cherry-Tomaten und Kürbisspalten
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu 34
mit Gruyère-Käse,
Gemüse und Pommes frites

Wildschweinpfeffer 36
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. Wild: EU. Egli[1]: Deutschland. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

güterhof

MITTAGSMENU

Freitag, 6. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Pouletstreifen 24
in Züri-Sauce
mit sautierten Pilzen und Rösti
Tagessalat oder Tagessuppe

Linsen-Daal 24
mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu 34
mit Gruyère-Käse,
Gemüse und Pommes frites

Wildschweinpfeffer 36
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. Wild: EU. Egli[1]: Deutschland. 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

güterhof