

MITTAGSMENU

Montag, 28. September
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

Schweinsrahmschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Kürbis-Gnocchi an Rahmsauce mit Cherry-Tomaten und Kürbisspalten Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Salad-Bowls

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

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. 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.

MITTAGSMENU

Dienstag, 29. September
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

Salad-Bowls

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

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. 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.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 30. September
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 mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Risotto Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Pilz-Ragout mit Bramata und Peperonata Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rehschnitzel an Blaubeer-Jus mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	39

Salad-Bowls

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

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. 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.

MITTAGSMENU

Donnerstag, 1. 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

Salad-Bowls

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

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. 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.

MITTAGSMENU

Freitag, 2. 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

Salad-Bowls

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

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. 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