

MITTAGSMENU

Montag, 7. Juli
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 hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	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	Salad-Bowl mit Eglknusperli verschiedene gemischte Salate und Tartar Sauce	30
---	----	---	----

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	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Hummus-Bowl Salz-Zitronen, Pickles, Kichererbsen, frische Gartenkräuter und Pitabrot	26	Eglknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32
---	----	--	----

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

MITTAGSMENU

Dienstag, 8. Juli
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 hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	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	Salad-Bowl mit Egliknusperli verschiedene gemischte Salate und Tartar Sauce	30
---	----	--	----

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 Tartar Sauce	32	Waldpilz-Stroganoff Safraanudeln, 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. Crüttons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 9. Juli
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 hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	26

Menüs

Fischknusperli an Tartar Sauce 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 Rüeblü und Bramata	34	Salad-Bowl mit Eglknusperli verschiedene gemischte Salate und Tartar Sauce	30
--	----	---	----

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	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Hummus-Bowl Salz-Zitronen, Pickles, Kichererbsen, frische Gartenkräuter und Pitabrot	26	Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	40
---	----	---	----

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

MITTAGSMENU

Donnerstag, 10. Juli
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 hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	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 Rüebli und Bramata	34	Salad-Bowl mit Egliskusperli verschiedene gemischte Salate und Tartar Sauce	30
--	-----------	--	-----------

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

Hummus-Bowl Salz-Zitronen, Pickles, Kichererbsen, frische Gartenkräuter und Pitabrot	26	Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	40
---	-----------	---	-----------

Tagesdessert			6
---------------------	--	--	----------

Tageswein			7^{1dl}
------------------	--	--	------------------------

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

MITTAGSMENU

Freitag, 11. Juli
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 hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	26

Menüs

Pouletstreifen in Züri-Sauce mit sautierten Pilzen und Rösti Tagessuppe oder Tagessalat	22	Linsen-Daal mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüeblen und Bramata	34	Salad-Bowl mit Egliknusperli verschiedene gemischte Salate und Tartar Sauce	30
---	-----------	--	-----------

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	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Sauce Tartar	32	Safran-Risotto mit mediterranem Gemüse, Cherry-Tomaten und Burrata	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. Pitabrot: Italien. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.