

MITTAGSMENU

Montag, 3. November
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 Rüebli und Bramata	34	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rotweinbirne und Spätzli	38
--	-----------	--	-----------

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

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. 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. Crêutons: 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, 4. November
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	Safran-Risotto mit Ofengemüse und Feta Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüebli und Bramata	34	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rotweinbirne und Spätzli	38
--	-----------	--	-----------

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 Tartar Sauce	32	Sommer-Risotto mit mediterranem Gemüse und Burrata	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. 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. Crêutons: 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.

güterhof

MITTAGSMENU

Mittwoch, 5. November
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	Gnocchi mit Kürbis mit Kürbisspalten, Kürbisöl und Kernen Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüebli und Bramata	34	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rotweinbirne und Spätzli	38
--	-----------	--	-----------

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	Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32
---	-----------	---	-----------

Tagesdessert

Kleine Toblerone-Mousse mit Früchten und Haselnuss-Chip	6.50	Schoko-Cookie hausgemacht mit Espresso	6.50
---	-------------	--	-------------

Tageswein

7¹ 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. Crêutons: 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, 6. November
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 Rüebli und Bramata	34	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rotweinbirne und Spätzli	38
--	-----------	--	-----------

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	30
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Waldpilz-Stroganoff Safrannudeln, Peperoni, Sauerrahm, Essiggurke und gebackener Rucola	32	Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32
--	-----------	---	-----------

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. 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. Crêutons: 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, 7. November
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

Schweinssteak vom Lava-Stein Grill mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Risotto Tagessuppe oder Tagessalat	22	Pilz-Stroganoff mit Kräuter-Sauerrahm mit Bramata und frischen Kräutern Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsbäggli in Schmorsauce mit geschmorten Rüebli und Bramata	34	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rotweinbirne und Spätzli	38
--	-----------	--	-----------

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

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

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. 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. Crêutons: 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.