À LA CARTE

VORSPEISEN

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
mit frischen Trauben
wahlweise mit Jakobsmuschel +6

Rindstatar 26 / 34
Toastbrot, Butter, Kapern
und hausgemachte Pickles

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse 16
mit Feigen-Chutney und Früchtebrot-Chip

Saisonaler Blattsalat 8 / 10
gesalzene Granola
Salatsauce nach Wahl:
French Dressing, veganes Balsamico Hausdressing

ZUM APÉRO

Güterhof-Prosecco DOC 9 / 56
Paladin, Veneto – by Baur au Lac Vins 75 cl 1 dl

Champagner 14
Brut Réserve 1 dl
Louis Nicaise, Champagne

KLASSIKER

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten 44
an Weissweinschaum
mit saisonalem Gemüse auf Safran-Risotto

Kalbsbäggli 46
in Barolo-Jus geschmort
mit saisonalem Gemüse und Gnocchi

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 44
an Champignon-Rahmsauce
mit knuspriger Butterrösti

Schweins-Cordon bleu 38
gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse
dazu saisonales Gemüse und Pommes frites

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

Gnocchi 31
mit Demeterkäse vom Siblinger Randenhof,
Feigen-Chutney und Zitronen-Blumenkohl
Auf Wunsch vegan

CUTS BY LUMA® | NEUHAUSEN AM RHEINFALL

DAS BESTE VOM MORUCHA-RIND

Spanish Morucha Beef Côte de Boeuf ab 2 Pers. p.P. 68
600 g | dry aged
mit Cognac flambiert | serviert unter der Rauchcloche
Das Fleisch wird nach spanischer Tradition perfekt gereift.

STEAKS

Swiss Black Angus Outside Skirt 42
Lässt das Herz jedes Fleischliebhabers höher schlagen.
Liegt im Brust- und Bauchbereich am äusseren Zwerchfell.

Hand-selected Swiss Beef Flank 43
Saftig und sehr aromatisch.
Liegt im unteren Bauchbereich hinter den Rippen.

Classic Swiss Beef Filet 56
Bestes Schweizer Rindfleisch.
Zartes Filet mit angenehmen Rindfleisch-Geschmack.

Veganes Steak 32
aus fermentiertem Erbsenprotein

Diese Edelstücke servieren wir Ihnen mit:
Kräuterbutter, Chimichurri, Barolo-Jus und
saisonalem Gemüse sowie einer Beilage Ihrer Wahl:
Folienkartoffel mit Sauerrahm, Pommes frites oder
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

WEINEMPFEHLUNG

Müller Thurgau 8 / 51
Weingut Familie Meier, Berlingen/TG 1 dl 75 cl

Campesino Tinto Crianza 8.90 / 58
François Lurton & Michel Rolland 1 dl 75 cl
Toro, Zamora, Spanien

Dessertwein, Tagesempfehlung 0.5 dl 7

Deklaration: Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Rind: Schweiz, Spanien. Egli: Deutschland, Zucht. Zander: Deutschland, Wildfang.
Jakobsmuschel: Nordwestpazifik, Wildfang. Eier: Schweizer Freilandhaltung.
Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot: Deutschland.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. vegetarisch vegan
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

güterhof