

MITTAGSMENU

Montag, 10. 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

Schweins-Saltimbocca an Jus mit Gemüse und Safran-Risotto Tagessuppe oder Tagessalat	22	grünes Tofu-Gemüse-Curry mit verschiedenem Gemüse, Koriander-Dip und Jasmin-Reis Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Ofengemüse und Güterhof-Fries	34	Rehgeschnetzeltes in Wildrahmsauce 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

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

Dienstag, 11. 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

Lachsfilet an Safranschaum mit Peperonata und Jasmin-Reis Tagessuppe oder Tagessalat	22	mediterranes Risotto Parmesan mit Ofengemüse und frittiertem Rucola Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Ofengemüse und Güterhof-Fries	34	Rehgeschnetzeltet in Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rotweinsbirne und Spätzli	38
--	-----------	---	-----------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingss Zwiebeln, 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

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. 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.

güterhof

MITTAGSMENU

Mittwoch, 12. 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

Hackbraten an Rahmsauce mit Gemüse und Spätzli Tagessuppe oder Tagessalat	22	Tomaten-Risotto mit Zucchetti-Gemüse und Burrata Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Ofengemüse und Güterhof-Fries	34	Rehgeschnetzeltes in Wildrahmsauce 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

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

Donnerstag, 13. 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

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Güterhof-Fries Tagessuppe oder Tagessalat	22	Bramata mit Fetakäse mit Ofengemüse und Kräuteröl Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Ofengemüse und Güterhof-Fries	34	Rehgeschnetzeltes in Wildrahmsauce 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

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. Crôutons: 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, 14. 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

Schweins-Cordon bleu mit Ofengemüse und Güterhof-Fries	34	Rehgeschnetzelt in Wildrahmsauce 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. 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.