

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12	Avocado-Tatar Toastbrot, Butter, Kapern und hausgemachten Pickles	18 / 26	Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	8 / 10
Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, und hausgemachten Pickles	26 / 34	Alpen-Lachs gebeizt Zitrusfrüchte und Blattsalat	16	Salatsauce nach Wahl: French Dressing, veganes Balsamico Dressing, saisonales Hausdressing	

KLASSIKER

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse auf Safran-Risotto	44
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce mit knuspriger Butterrösti	42
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Greyerzer-Käse mit glasiertem Wurzelgemüse und Güterhof-Fries	38
Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche-Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Safran-Risotto mit Burrata mit mediterranem Gemüse, Rucola, konfierten Kirschtomaten und geriebenem Demeter-Käse aus Schaffhausen	32
Tagliatelle al Ragù hausgemachte Pasta an einer klassischen italienischen Fleischsauce mit frischem Basilikum und geriebenem Demeter-Käse aus Schaffhausen	32

ZUM APÉRO

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

GÜTERHOF-SPECIALS

Wurst-Käsesalat Demeter-Käse vom Randenhof Schaffhausen und hausgemachten Pickles garniert	22.50
Hummus-Bowl Salz-Zitronen, Pickles, Kichererbsen, frische Gartenkräuter und Pitabrot	26
Roastbeef-Teller Kaltspeise Tartar Sauce, Zwiebeln, Kapern, Rucola	32
Kartoffelsalat reich garniert mit gebratener Pouletbrust 140 g	32
mit gebratenen Riesencrevetten	36
mit grilliertem Rindsfilet 140 g	48
Beilagen: Güterhof-Fries oder Blattsalat	5
Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32
Salad-Bowl und Tartar Sauce	36

SONNTAGSBRUNCH

Der Schlemmerspass à discrétion für Ihren perfekten Start in den Sonntag. Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch.

WEINEMPFEHLUNG

Müller Thurgau Weingut Familie Meier, Berlingen/TG	8 / 51 1 dl 75 cl
Campesino Tinto Crianza François Lurton & Michel Rolland Toro, Zamora, Spanien	8.50 / 55 1 dl 75 cl

DESSERTS

Haselnuss Panna Cotta mit Wassermelonensalat	14	Zweifarbige Toblerone Mousse Doppelrahm, frische Früchte und Hüppe	13	Glace und Sorbet fragen Sie nach unserer Glacekarte
Lauwarmes Schokoladenküchlein flüssiger Kern, Vanilleglace	14	Coffee Time 1 Kugel Glace mit einem Kaffee	8.20	

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Alpen-Lachs: Schweiz. Zander: Deutschland, Wildfang. Crevetten: Vietnam, Zucht. Egli: Deutschland, Zucht. Eier: Schweizer Freilandhaltung. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahmen sind: Mehrkorn- und Toastbrot: Deutschland. Croûtons: Frankreich, Österreich. Pitabrot: Italien. Soufflé chocolat: Frankreich. 🌱 vegetarisch. 🌱 vegan. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.