

MITTAGSMENU

Montag, 16. März
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Okara-Tatar Toastbrot mit Kapern 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	24	Pilz-Ragout mit Bramata und frischen Kräutern Tagessuppe oder Tagessalat	24
---	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Wintergemüse und Güterhof-Fries	34	Tagliata di «Manzo» vom veganen Steak mit Parmesan, Rucola, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34
--	-----------	---	-----------

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

Federkohl-Tagliatelle mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	28	Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Wintergemüse 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, 17. März
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Okara-Tatar Toastbrot mit Kapern 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	24	grünes Gemüse-Curry mit Tofu Koriander-Dip mit verschiedenem Gemüse und Jasmin-Reis Tagessuppe oder Tagessalat	24
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Wintergemüse und Güterhof-Fries	34	Tagliata di «Manzo» vom veganen Steak mit Parmesan, Rucola, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34
--	-----------	---	-----------

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 Wintergemüse, Cherry-Tomaten 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. 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, 18. März
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Okara-Tatar Toastbrot mit Kapern 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	24	mediterranes Risotto Parmesan mit Ofengemüse und frittiertem Rucola Tagessuppe oder Tagessalat	24
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Wintergemüse und Güterhof-Fries	34	Tagliata di «Manzo» vom veganen Steak mit Parmesan, Rucola, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34
--	-----------	---	-----------

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

Federkohl-Tagliatelle mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	28	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, 19. März
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Okara-Tatar Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	26

Menüs

Hackbraten an Rahmsauce mit Gemüse und Spätzli Tagessuppe oder Tagessalat	24	Tomaten-Risotto mit Zucchini-Gemüse und Burrata Tagessuppe oder Tagessalat	24
--	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Wintergemüse und Güterhof-Fries	34	Tagliata di «Manzo» vom veganen Steak mit Parmesan, Rucola, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34
--	-----------	---	-----------

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 Safranndudeln, 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, 20. März
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Okara-Tatar Toastbrot mit Kapern und hausgemachten Pickles	18	Rindstatar Toastbrot, Butter mit Kapern und hausgemachten Pickles	26

Menüs

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Güterhof-Fries Tagessuppe oder Tagessalat	24	Bramata mit Fetakäse mit Ofengemüse und Kräuteröl Tagessuppe oder Tagessalat	24
---	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu mit Wintergemüse und Güterhof-Fries	34	Tagliata di «Manzo» vom veganen Steak mit Parmesan, Rucola, Cherry-Tomaten und Rosmarin-Kartoffeln	34
--	-----------	---	-----------

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

Zanderfilet an Weisswein-Rahmsauce mit Wintergemüse und Bratkartoffeln	40	Federkohl-Tagliatelle mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	28
---	-----------	--	-----------

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.