

MITTAGSMENU

Montag, 10. August
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Pouletstreifen in Züri-Sauce mit sautierten Pilzen und Rösti Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Linsen-Daal mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessalat oder Tagessuppe	24	Siedfleisch-Salat mit Pommery-Senf Vinaigrette und hausgemachten Pickles	26

Salad-Bowls

Pink Salad-Bowl Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip	24	mit Pouletschenkel-Steak mit Rinds-Flanksteak mit Zanderfilet	30 36 36
---	-----------	--	-------------------------------------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

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

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. Egl¹: 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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Dienstag, 11. August
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Schweinssteak vom Lava-Stein-Grill	24
mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Risotto Tagessalat oder Tagessuppe	
Pilz-Ragout	24
mit Kräuteröl und Bramata Tagessalat oder Tagessuppe	

Klassiker der Woche

Schweins-Cordon bleu	34
mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	
Siedfleisch-Salat	26
mit Pommery-Senf Vinaigrette und hausgemachten Pickles	

Salad-Bowls

Pink Salad-Bowl	24	mit Pouletschenkel-Steak	30
Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip		mit Rinds-Flanksteak	36
		mit Zanderfilet	36

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch	19	Burger vom Rinds-Flanksteak	34
Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche		Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

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

Tagesdessert

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

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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 12. August
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Schweins-Saltimbocca an Jus mit Gemüse und Safran-Risotto Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
grünes Gemüse-Curry mit Tofu Koriander-Dip mit verschiedenem Gemüse und Jasmin-Reis Tagessalat oder Tagessuppe	24	Siedfleisch-Salat mit Pommery-Senf Vinaigrette und hausgemachten Pickles	26

Salad-Bowls

Pink Salad-Bowl Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip	24	mit Pouletschenkel-Steak mit Rinds-Flanksteak mit Zanderfilet	30 36 36
---	-----------	--	-------------------------------------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Donnerstag, 13. August
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Lachsfilet an Safranschaum mit Peperonata und Jasmin-Reis Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
mediterranes Risotto Parmesan mit Ofengemüse und Cherry-Tomaten Tagessalat oder Tagessuppe	24	Siedfleisch-Salat mit Pommery-Senf Vinaigrette und hausgemachten Pickles	26

Salad-Bowls

Pink Salad-Bowl Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip	24	mit Pouletschenkel-Steak mit Rinds-Flanksteak mit Zanderfilet	30 36 36
---	-----------	--	-------------------------------------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

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

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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Freitag, 14. August
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe frische Trauben	12
Tomaten-Burrata-Salat Rucola und Basilikum	14	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles	26

Menüs

Chicken Sesam mit Asia-Gemüse und Reis Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Ricotta-Spinat Ravioli mit Zucchini-Gemüse und Burrata Tagessalat oder Tagessuppe	24	Siedfleisch-Salat mit Pommery-Senf Vinaigrette und hausgemachten Pickles	26

Klassiker der Woche

Salad-Bowls

Pink Salad-Bowl Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip	24	mit Pouletschenkel-Steak mit Rinds-Flanksteak mit Zanderfilet	30 36 36
---	-----------	--	-------------------------------------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Burger vom Rinds-Flanksteak Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Pommes frites	34
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fisch

Egliknusperli im Weidling mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32	Egliknusperli im Weidling mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	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. Naan-Brot: Grossbritannien (UK).
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer