

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12	Okara-Tatar Kapern und hausgemachte Pickles	18 / 26	Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	8 / 10
Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, und hausgemachten Pickles	26 / 34	Alpen-Lachs geräuchert auf Meerrettich-Rüebli-Mousse und Blattsalat	19	Salatsauce nach Wahl: French Dressing, veganes Balsamico Dressing, saisonales Hausdressing	

ZUM APÉRO

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

KÄSEFONDUE

Im Innenhof ab 18 Uhr | Montag bis Samstag
Mitte November bis Ende Februar

KLASSIKER

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Safranschaum mit Winter-Gemüse auf Weisswein-Risotto	44
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce mit knuspriger Buttersösti	42
Schweinshaxe 12 Stunden geschmort an Schwarzbiersauce mit glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelstock	42
Schweins-Cordon bleu hausgemacht gefüllt mit Schinken, Demeter-Käse vom Randenhof, Schaffhausen mit glasiertem Wurzelgemüse und Güterhof-Fries	38
Egliknusperli im Weidling Bratkaroffeln und Tartar Sauce	32
Salad-Bowl und Tatar Sauce	30
Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche-Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Federkohl-Tagliatelle mit gerösteten Nüssen und Kräuterpesto	28

SMOKE & FIRE

Im Eichenholz geräuchert Für ein intensives und herb-würziges Aroma.	
Châteaubriand ab 2 Personen vom Schweizer Rindsfilet I flambiert mit Cognac in 2 Gängen serviert mit Sauce béarnaise, Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	68 p.P.
Lammnierstück	42
Riesencrevetten	32
Veganes Steak	32
Diese Gerichte servieren wir an Portweinsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelmousse	

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

SONNTAGSBRUNCH

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

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

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

DESSERTS

KUCHEN

Unsere Kuchen 5.80
sind hausgemacht.

Gerne informieren Sie unsere
Mitarbeitenden über das aktuelle Angebot.

CAKES

Our cakes 5.80
are homemade.

Our staff will be happy to inform
you about the current selection.

MIT KAFFEE

Cookie hausgemacht 6.50
mit Espresso

Coffee-Time 8.20
1 Kugel Vanilleglace
mit einem Kaffee

WITH COFFEE

Cookie homemade 6.50
with Espresso

Coffee-Time 8.20
1 scoop of vanilla ice cream
with a coffee

MÖVENPICK GLACE | ICE CREAM & SORBET

Vanille, vanilla | Schokolade, chocolate | Caramel | Pistazie, pistachio
Sorbet: Mango | Zitrone, lemon | Aprikose, apricot

Pro Kugel | per scoop 4.00
Rahmzuschlag | supplement whipped cream 2.00

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Blutorangen-Crème brûlée 9.50
mit Rosmarin

Lauwarmes 13.00
Schokoladenküchchlein
mit Vanilleglace und Haselnuss-Hüppe

Zweifarbiges 13.00
Tobleronen- Mousse
mit Doppelrahm
und Haselnuss-Hüppe

SWEET DELIGHTS

Blood orange crème brûlée 9.50
with rosemary

Lukewarm chocolate cake 13.00
with vanilla ice-cream
and hazelnut-hüppe (wafer roll)

Two-coloured 13.00
Toblerone mousse
with double cream
and hazelnut-hüppe (wafer roll)

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt; Ausnahme: Soufflé chocolat: Frankreich.
All our bakery products are produced in Switzerland; exception: Soufflé chocolat: France.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices are in CHF incl. VAT.

güterhof