

# MITTAGSMENU

Montag, 13. April  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Pouletstreifen</b> in Züri-Sauce mit sautierten Pilzen und Rösti Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Rinds-Flanksteak</b> Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	<b>38</b>
<b>Linsen-Daal</b> mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Wurst-Käse-Salat</b> Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte Pickles	<b>26</b>

## Klassiker der Woche

## Salad-Bowls

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

## Güterhof Klassiker

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

## Fisch

<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	<b>30</b>
---	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

<b>Tageswein</b>			<b>7<sup>1dl</sup></b>
------------------	--	--	------------------------

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> 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, 14. April  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

**Schweinssteak vom Lava-Stein-Grill** **24**  
mit Bärlauch-Butter  
serviert mit Gemüse und Risotto  
Tagessalat oder Tagessuppe

**Pilz-Ragout** **24**  
mit Bärlauch-Oel und Bramata  
Tagessalat oder Tagessuppe

## Klassiker der Woche

**Rinds-Flanksteak** **38**  
Chimichurri-Sauce  
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

**Wurst-Käse-Salat** **26**  
Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof  
und hausgemachte Pickles

## Salad-Bowls

**Pink Salad-Bowl** **24**  
Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat,  
Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip

**mit Pouletschenkel-Steak** **30**  
**mit Rinds-Flanksteak** **36**  
**mit Zanderfilet** **36**

## Güterhof Klassiker

**Flammkuchen klassisch** **19**  
Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche

**Flammkuchen vegetarisch** **19**

**Burger vom Rinds-Flanksteak** **34**  
Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln,  
Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und  
Pommes frites

## Fisch

**Egliknusperli im Weidling** **32**  
mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce

**Egliknusperli im Weidling** **30**  
mit Salad-Bowl und Tartar Sauce

## Tagesdessert

**Kleine Toblerone-Mousse** **6.50**  
mit Früchten und Haselnuss-Chip

**Schoko-Cookie hausgemacht** **6.50**  
mit Espresso

## Tageswein

**7<sup>1dl</sup>**

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> 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, 15. April  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

**Schweins-Saltimbocca** **24**  
an Jus  
mit Gemüse und Safran-Risotto  
Tagessalat oder Tagessuppe

**grünes Gemüse-Curry mit Tofu** **24**  
Koriander-Dip  
mit verschiedenem Gemüse und Jasmin-Reis  
Tagessalat oder Tagessuppe

## Klassiker der Woche

**Rinds-Flanksteak** **38**  
Chimichurri-Sauce  
mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

**Wurst-Käse-Salat** **26**  
Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof  
und hausgemachte Pickles

## Salad-Bowls

**Pink Salad-Bowl** **24**  
Pink Couscous, Tomaten, Gurken, Blattsalat,  
Granatapfel, Minze, Joghurt-Limetten-Dip

**mit Pouletschenkel-Steak** **30**  
**mit Rinds-Flanksteak** **36**  
**mit Zanderfilet** **36**

## Güterhof Klassiker

**Flammkuchen klassisch** **19**  
Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche

**Flammkuchen vegetarisch** **19**

**Burger vom Rinds-Flanksteak** **34**  
Brioche Bun, Essiggurke, rote gepickelte Zwiebeln,  
Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und  
Pommes frites

## Fisch

**Egliknusperli im Weidling** **32**  
mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce

**Egliknusperli im Weidling** **30**  
mit Salad-Bowl und Tartar Sauce

## Tagesdessert

**Kleine Toblerone-Mousse** **6.50**  
mit Früchten und Haselnuss-Chip

**Schoko-Cookie hausgemacht** **6.50**  
mit Espresso

## Tageswein

7<sup>1dl</sup>

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> 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, 16. April  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Lachsfilet</b> an Bärlauch-Sauce mit Peperonata und Jasmin-Reis Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Rinds-Flanksteak</b> Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	<b>38</b>
<b>mediterranes Risotto</b> Parmesan mit Ofengemüse und Cherry-Tomaten Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Wurst-Käse-Salat</b> Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte Pickles	<b>26</b>

## Klassiker der Woche

## Salad-Bowls

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

## Güterhof Klassiker

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

## Fisch

<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	<b>30</b>
---	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

<b>Tageswein</b>			<b>7<sup>1 dl</sup></b>
------------------	--	--	-------------------------

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> 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, 17. April  
11.30 – 14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Chicken Sesam</b> mit Asia-Gemüse und Reis Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Rinds-Flanksteak</b> Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	<b>38</b>
<b>Bärlauch-Risotto</b> mit Zuccheti-Gemüse und Burrata Tagessalat oder Tagessuppe	<b>24</b>	<b>Wurst-Käse-Salat</b> Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte Pickles	<b>26</b>

## Klassiker der Woche

## Salad-Bowls

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

## Güterhof Klassiker

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

## Fisch

<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Bratkartoffeln und Tartar Sauce	<b>32</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	<b>30</b>
---	-----------	---	-----------

## Tagesdessert

<b>Kleine Toblerone-Mousse</b> mit Früchten und Haselnuss-Chip	<b>6.50</b>	<b>Schoko-Cookie hausgemacht</b> mit Espresso	<b>6.50</b>
---	-------------	--	-------------

<b>Tageswein</b>			<b>7<sup>1dl</sup></b>
------------------	--	--	------------------------

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> 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