

À LA CARTE

VORSPEISEN

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12	Avocado-Tatar Toastbrot, Butter mit Shiso, Soja, Sesam und Tomaten	18 / 26	Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	8 / 10
Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapern, Gurken, garniert mit Zwiebeln	26 / 34	Junger Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Baumnüssen	14.50	Salatsauce nach Wahl: French, veganer Balsamico, saisonales Dressing	

KLASSIKER

Riesencrevetten grilliert mariniert mit Chili und Ingwer mit Marktgemüse und Bratkartoffeln	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
Edamame Burger Kohle-Bun, Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurke, Guacamole, Veganaise und vegane Güterhof-Fries	28
Pink Couscous Bowl mit Randen, Avocado, Federkohl, Joghurt und karamellisierten Pekannüssen	25
Waldpilz-Stroganoff mit Safrannudeln, Peperoni, Sauerrahm, Essiggurke und gebackenem Rucola	32

ZUM APÉRO

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

VOM LAVA-STEIN GRILL

Rindsfilet 200 g Café de Paris-Butter mit saisonalem Gemüse und Bärlauch-Risotto	58
Lammracks an Bärlauch-Panade und Thymianjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln	52
Pouletbrust 140 – 150 g Café de Paris-Butter mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	36

GÜTERHOF - SPECIAL

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce	32
--	----

SONNTAGSBRUNCH

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

WEINEMPFEHLUNG

Stamm Nr. 6 Sauvignon Blanc WeinStamm, Thayngen	8 / 51 1 dl 75 cl
Merlot aagne weingut, Hallau	8.50 / 55 1 dl 75 cl

DESSERTS

Zwetschgen-Tiramisu	12	Zweifarbige Toblerone Mousse Doppelrahm, frische Früchte und Hüppe	13	Coffee Time 1 Kugel Glace mit einem Kaffee	8.20
Rhabarber-Crumble mit Vanilleglace und Rahm	14	Lauwarmes Schokoladenküchlein flüssiger Kern, Vanilleglace	14	Glace und Sorbet fragen Sie nach unserer Glacekarte	

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Lamm: Neuseeland & Irland. 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. Soufflé chocolat: Frankreich. 🌱 vegetarisch. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.

SAISON

VORSPEISEN

Spargelschaumsuppe 🍄	12	Spargel-Panna cotta 🍄	16
mit sautiertem Spargel und Croûtons		mit Spargelstücken, Cherry-Tomaten,	
zusätzlich mit Bündlerfleischstreifen	15	jungem Blattsalat, Dressing nach Wahl	
Blattsalat 🍄	15		
mit lauwarmen Spargelstücken,			
Croûtons und Cherry-Tomaten			

HAUPTSPESIEN

Spargel-Risotto 🍄	32
Burrata, konfierte Cherry-Tomaten und Spargelchip	
Tagliatelle mit Spargel 🍄	32
Pinienkerne, Parmesanspäne und Spargelchip	
Zanderfilet	42
an Prosecco-Schaum mit Spargelrisotto und Ofengemüse	
Weisser Spargel (Portion 250 g) 🍄	30
Sauce Hollandaise und Brätler	
mit	
- Rohschinken und Kochschinken	43
- Pouletbrust und Café de Paris Butter	46
- Kalbsschnitzel natur (120 g) und Café de Paris-Butter	52
- Rindsfilet (160 g) und Café de Paris-Butter	60

SPARGEL AUS FLAACH

Den täglich frisch gestochenen Spargel beziehen wir vom Spargelhof der Familie Gisler in Flaach.

Seit 60 Jahren widmet sich die Familie in dritter Generation dem Edelgemüse im Zürcher Weinland.

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée HWG 8.50 / 24 / 40 / 59
Pinot Noir, Regent 1 dl 3 dl 50 cl 75 cl
Gysel 175 Weingut
Wilchingen

Blanc de Noir 8 / 22 / 38 / 56
Rötiberg Kellerei 1 dl 3 dl 50 cl 75 cl
Wilchingen

DESSERTS

Tiramisu klassisch	14	Erbeer-Crumble	14
an Erdbeersalat mit Minze		an Erdbeersalat mit Minze und	
		Vanille-Glace	

Deklaration: Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Zander: Deutschland, Binnenfischerei. Eier: Schweizer Freilandhaltung.
🍄 vegetarisch. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.