

MITTAGSMENU

Montag, 17. 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

Tagliatelle al ragù mit Parmesan und Cherry-Tomaten Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Bratkartoffeln mit Spiegelei an Kräuter-Rahmsauce mit frischem Spinat Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wurst-Käse-Salat Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte 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, Frühlingzwiebeln, 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

Dienstag, 18. 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 «Asia Style» **24**
an Chili-Sauerrahm
mit Jasmin-Reis und Gemüse
Tagessalat und Tagessuppe

Schupfnudel-Pfanne «Zucchetti» **24**
mit Cherry-Tomaten, Zucchetti und Burrata
Tagessalat und 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^{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, 19. 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

Forellenfilet mit Mandelbutter serviert mit Spinat und Salzkartoffeln Tagessalat oder Tagessuppe	24	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Safran-Risotto mit mediterranem Gemüse und Burrata Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wurst-Käse-Salat Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte 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. Forelle¹: Türkei. 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, 20. 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

Schweinsrahmschnitzel **24**
an Rahmsauce
mit Gemüse und Tagliatelle
Tagessalat oder Tagessuppe

Gnocchi **24**
an Rahmsauce
mit Cherry-Tomaten und Ofengemüse
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 **30**
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 **34**
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^{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

Freitag, 21. 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	Rinds-Flanksteak Chimichurri-Sauce mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	38
Linsen-Daal mit Chili-Sauerrahm und Naan-Brot Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wurst-Käse-Salat Cervelat, Demeterkäse vom Siblinger Randenhof und hausgemachte 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