MITTAGSMENU

Montag, 9. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

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

Kürbis-Tagliatelle 24
an Kürbissauce
mit Ofenkürbis
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

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

Rehschnitzel 39
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

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. Reh: EU. Egli[1]: Deutschland. Lachs[1]: Norwegen. [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.

güterhof

MITTAGSMENU

Dienstag, 10. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Lachsfilet 24
an Dillsauce
mit Peperonata und Bratkartoffeln
Tagessalat oder Tagessuppe

mediterranes Risotto 24
Parmesan
mit Ofengemüse und Cherry-Tomaten
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

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

Rehschnitzel 39
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

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. Reh: EU. Egli[1]: Deutschland. Lachs[1]: Norwegen. [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.

güterhof

MITTAGSMENU

Mittwoch, 11. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Chicken Sesam 24
mit Asia-Gemüse und Reis
Tagessalat oder Tagessuppe

Kürbis-Risotto 24
mit saisonalem Gemüse und Burrata
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

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

Rehschnitzel 39
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

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. Reh: EU. Egli[1]: Deutschland. Lachs[1]: Norwegen.[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.

güterhof

MITTAGSMENU

Donnerstag, 12. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Schweinsschnitzel paniert 24
mit Gemüse und Pommes frites
Tagessalat oder Tagessuppe

Bramata mit Fetakäse 24
mit Ofenkürbis und Kräuteröl
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

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

Rehschnitzel 39
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

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. Reh: EU. Egli[1]: Deutschland. Lachs[1]: Norwegen. [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.

güterhof

MITTAGSMENU

Freitag, 13. November
11.30 – 14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat 7

Saisonaler Blattsalat 10
gesalzene Granola

Tomaten-Burrata-Salat 14
Rucola und Basilikum

Tagessuppe 7

Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe 12
frische Trauben

Rindstatar 26
Toastbrot, Butter, Kapern, hausgemachte Pickles

Menüs

Tagliatelle al ragù 24
mit Parmesan und Cherry-Tomaten
Tagessalat oder Tagessuppe

Bratkartoffeln mit Spiegelei 24
an Kräuter-Rahmsauce
mit frischem Spinat
Tagessalat oder Tagessuppe

Klassiker der Woche

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

Rehschnitzel 39
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli

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. Reh: EU. Egli[1]: Deutschland. Lachs[1]: Norwegen. [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

güterhof