

MITTAGSMENU

Montag, 19. Oktober
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

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse und Pommes frites Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse und Schinken, Gemüse und Pommes frites	34
Bramata mit Fetakäse mit Ofenkürbis und Kräuteröl Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	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. Wild: EU. Egli¹: Deutschland. 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, 20. Oktober
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	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Bratkartoffeln mit Spiegelei an Kräuter-Rahmsauce mit frischem Spinat Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wildschweinpf Pfeffer mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	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. Wild: EU. Egli¹: Deutschland. 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, 21. Oktober
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» an Chili-Sauerrahm mit Jasmin-Reis und Gemüse Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Schupfnudel-Pfanne «Kürbis» mit Kürbiswürfeln, Cherry-Tomaten und frittiertem Rucola Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	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. Wild: EU. Egli¹: Deutschland. 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

Donnerstag, 22. Oktober
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	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Safran-Risotto mit mediterranem Gemüse und Burrata Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	36

Klassiker der Woche

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, Poulter: Schweiz. Wild: EU. Egli¹: Deutschland. Forelle¹: Türkei. 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, 23. Oktober
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 an Rahmsauce mit Gemüse und Tagliatelle Tagessalat oder Tagessuppe	24	Schweins-Cordon bleu mit Gruyère-Käse, Gemüse und Pommes frites	34
Kürbis-Gnocchi an Rahmsauce mit Cherry-Tomaten und Kürbisspalten Tagessalat oder Tagessuppe	24	Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Birne und hausgemachten Spätzli	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 ¹dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Wild: EU. Egli¹: Deutschland. 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

