

# MENU VORSCHLÄGE



## IHR ANLASS IM GÜTERHOF

**Direkt am Rhein gelegen präsentiert sich der Güterhof als passendes Haus für jeden Anlass.**

Manch ausgelassenes Fest mit Freunden, manch herzliches Wiedersehen mit der Familie, festliche Hochzeiten und Geburtstage durften wir neben den unzähligen Firmenanlässen und Tagungen bereits erleben.

Gruppenreisen nach Schaffhausen sind sehr willkommen.

Wie dürfen wir Sie und Ihre Gäste beglücken? Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

**Simon Adam mit Team**

Güterhof Gastronomie am Rhein · prager.gastronomie ag  
Freier Platz 10 · 8200 Schaffhausen  
Tel. +41 (0)52 630 40 40 · info@gueterhof.ch · www.gueterhof.ch  
7 Tage offen – 365 Tage im Jahr





### **Wichtige Punkte**

Für Ihre Planung und einen reibungslosen Anlass berücksichtigen Sie bitte folgende Punkte:

Wir freuen uns über eine frühzeitige Bestellung. Zur Wahl gibt es klassische 3- oder 4-Gang Menus. Wir bieten auch 6-Gang Menus an mit etwas kleineren Gerichten. (für max. 50 Gäste).

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch vegetarische oder vegane Menus an, nehmen auf Allergiker Rücksicht und erfüllen gerne individuelle Menü-Wünsche. Bitte besprechen Sie dies mit uns im Vorfeld.

Bis zu 25 Personen können gerne vor Ort aus unserer reduzierten à la Carte (5 Vorspeisen und 5 Hauptgänge) bestellen.

Unsere Sushi-Gerichte werden von Dienstag bis Samstag täglich frisch zubereitet. Zweimal jährlich – im Frühling und Herbst – ist unser Sushi-Team in den Ferien.

24 Stunden vor Anlassbeginn bitten wir Sie um die Bekanntgabe der genauen Gästeanzahl. (Die Rechnungsstellung erfolgt anhand der bestellten Portionen.)

Für Mittagsmenus, Vereins- und Car-reisen Vorschläge stellen wir gerne Angebote im gewünschten Preisrahmen zusammen.

Die nachfolgenden Preise sind in CHF angegeben und inklusive MWST.

# INHALTSVERZEICHNIS MENUS

---

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Menus passend zur Jahreszeit:

Frühlingserwachen, Sommerträume, bunter Herbst, Winterzauber **4**

---

## FRÜHLING

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,  
vegetarische Gerichte, Desserts

**6**

---

## SOMMER

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,  
vegetarische Gerichte, Desserts

**8**

---

## HERBST

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,  
vegetarische Gerichte, Desserts

**10**

---

## WINTER

Vorspeisen, Hauptspeisen Fleisch und Fisch,  
vegetarische Gerichte, Desserts

**12**

---

## APÉRO ANGEBOTE

Bowlen, Antipasti, Steh- und Flyingdinner

**14**

---

## SÜSSE UND SALZIGE HÖHEPUNKTE

Hochzeitstorte und feiern bis zum Schluss

**16**

---

## VEREINS- UND CARREISEN ANGEBOTE

Mittagsmenus, Vereins- und Carreisen Vorschläge stellen  
wir gerne Angebote im gewünschten Preisrahmen zusammen.

Bitte kontaktieren Sie uns.

# DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Passend zur Jahreszeit ein fabelhaftes 3-Gang-Menu

## FRÜHLINGSERWACHEN

---

**Zweifarbiger Spargel**  
an einer Kräuter Vinaigrette  
mit Rohschinken **16.50**

oder

**Erfrischende Erbsensuppe**  
mit Minze **10.50**

---

**Rosa gebratene  
Schweinefiletmedaillons**  
auf Bärlauchsauce  
dazu Tagliatelle  
und glasiertes Gemüse **40.00**

---

**Tonkabohnen Pannacotta**  
mit marinierten Erdbeeren **12.50**

## SOMMERTRÄUME

---

**Büffelmozzarella auf Ruccolabeet**  
mit Parmaschinken und  
pochiertem Rosmarinfirsich **16.50**

oder

**Melonenkaltschale**  
mit Portwein **11.50**

---

**Surf & Turf**  
vom Rindsfilet und Black Tiger Shrimp  
auf Tomaten Mangosalsa  
dazu Bratkartoffeln  
und Broccoli **52.00**

---

**Vanilleglacé**  
mit frischen Beeren und Rahm **10.50**

## BUNTER HERBST

---

### Herbstlicher Nüsslisalat

mit Wildschweinschinken, Baumnüssen  
und Feigen **16.50**

oder

### Kürbiscremesuppe

mit Croûtons **11.50**

.....

### Gebratene Kalbsmedaillons

an einer Calvadossauce  
dazu Weissweinrisotto und  
glasierteres Gemüse **42.00**

.....

### Zimt Parfait

mit Zwetschgenkompott **12.50**

## WINTERZAUBER

---

### Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croûtons **13.50**

oder

### Schaffhauser Rieslingschaumsuppe

mit Trauben **11.50**

.....

### Rosa gebratenes Schweinsfilet

auf einer Waldpilzsauce  
dazu Tagliatelle und  
glasierteres Gemüse **40.00**

.....

### Zartbitteres Schokoladenmousse

auf Orangensalat **12.50**

# FRÜHLING

Von März bis Mitte Mai

## KALTE VORSPEISEN

---

**Blattsalat mit Sprossen**  
an italienischem Dressing  
klein 7.00/gross 10.50

---

**Gemischter Salat**  
mit französischem Dressing  
klein 8.00/gross 12.00

---

**Crevetten Cocktail**  
auf knackigem Eisbergsalat  
mit Joghurt Avocado Dressing 16.50

---

**Geräuchertes Forellenfilet**  
mit Meerrettichschaum  
und kleinem Salatbouquet 16.50

---

**Zweifarbiger Spargel**  
an einer Kräuter Vinaigrette  
mit Rohschinken 16.50

---

## WARME VORSPEISEN

---

**Schaffhauser Rieslingschaumsuppe**  
mit Trauben 11.50

---

**Spargelsuppe mit Morchelragout**  
und Rahm 13.50

---

**Erfrischende Erbsensuppe**  
mit Minze 10.50

---

## VON DER SUSHIBAR (DI-SA):

---

**Frittierte Spargel**  
auf roter Misosauce  
dazu zweierlei Sashimi 16.50

---

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

**Gebratene Maispouardenbrust**  
auf Morchelrahmsauce  
dazu Bärlauchspätzli  
und glasierte Karotten 38.00

---

**Gebratene Kalbsmedaillons**  
mit Limetten Thymian Beurre Blanc dazu  
Bratkartoffeln  
und grüne Spargeln 43.00

---

**Rosa gebratene Schweinsfiletmedaillons**  
auf Bärlauchsauce dazu Tagliatelle  
und glasiertes Gemüse 40.00

---

**Rindsfilet am Stück gebraten**  
auf Blauburgundersauce  
dazu Spätzli  
und glasiertes Gemüse 51.00

---

**Klassisches Roastbeef**  
an Sauce Béarnaise  
dazu Kartoffelgratin  
und Frühlingsgemüse 45.00

---

**Kalbssaltimbocca**  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
dazu Safranrisotto und Spinat 42.00

---

## HAUPTGÄNGE FISCH

---

**Gebratene Lachstranche**  
auf zweifarbigem Spargel  
mit Zitronensauce  
dazu Kräuterrisotto **40.00**

---

**Gebratener Saibling**  
auf Kartoffel Frühlingszwiebel  
Gemüse an Kerbelsauce  
und rosa Pfeffer **42.00**

## HAUPTGANG VEGETARISCH

---

**Spargelrisotto**  
mit sautierten Morcheln **32.00**

Gerne können bis zu 5 Personen  
das vegetarische Menu vor Ort aus  
der à la Carte wählen.

## DESSERT

---

**Kleiner Schokoladenkuchen**  
mit Beerenspumma **12.50**

---

**Gebrannte Creme** **9.50**

---

**Erdbeermousse**  
mit Amaretticrumble **9.50**

---

**Tonkabohnen Pannacotta**  
mit Erdbeersalat **12.50**

---

**Weisses Schokoladenmousse**  
mit frischen Erdbeeren **12.50**

---

**Dessertvariation auf Spiegel**  
Saisonale Köstlichkeiten  
als Buffet zum selber bedienen  
(ab 20 Personen) **16.50**

# SOMMER

Mitte Mai bis Mitte September

## KALTE VORSPEISEN

---

**Blattsalat mit Sprossen**  
an italienischem Dressing  
klein 7.00/gross 10.50

---

**Gemischter Salat**  
mit französischem Dressing  
klein 8.00/gross 12.00

---

**Crevetten Cocktail**  
auf knackigem Eisbergsalat  
mit Joghurt Avocado Dressing 16.50

---

**Geräuchertes Forellenfilet**  
mit Zitrus Mango Chutney  
und kleinem Salatbouquet 16.50

---

**Büffelmozzarella auf Ruccolabeet**  
mit Parmaschinken und  
pochiertem Rosmarinpfirsich 16.50

---

**Melonenkaltschale**  
mit Portwein 11.50

---

**Aprikosenkaltschale**  
mit Prosecco und Minze 10.50

---

## VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

---

**Lachscarpaccio**  
mit wachswweichem Ei  
und Japanchili Marinade 16.50

## WARME VORSPEISEN

---

**Schaffhauser Rieslingschaumsuppe**  
mit Trauben 11.50

---

**Tomaten Cappuccino**  
mit Basilikum Pesto 12.50

---

**Mediterrane Gemüsesuppe**  
mit Croûtons 10.50

---

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

**Gebratene Maispouardenbrust**  
auf Kalbsjus dazu  
Mascarpone Risotto und  
mediterranes Ofengemüse 38.00

---

**Gebratene Kalbsmedaillons**  
auf Eierschwämmli sauce  
dazu Kräutertagliatelle  
und glasiertes Gemüse 43.00

---

**Gebratenes Entrecôte vom Rind**  
Café de Paris  
dazu Bratkartoffeln  
und mediterranes Ofengemüse 48.00

---

**Surf & Turf**  
vom Rindsfilet und Black Tiger Shrimp  
auf Tomaten Mangosalsa  
dazu Bratkartoffeln  
und Broccoli 52.00



### **Kalbssaltimbocca**

an einer kräftigen Rotweinsauce  
dazu mediterranes Risotto  
und Zucchetti **42.00**

---

### **Schweinefiletmedaillons**

auf Waldpilzragout dazu Tagliatelle  
und glasiertes Gemüse **40.00**

---

## **HAUPTGÄNGE FISCH**

---

### **Gebratene Felchenfilets**

mit einer feinen Kräutersauce  
dazu Jasminreis und Broccoli  
mit Mandeln **38.00**

---

### **Gebratener Zander**

auf Rahmspinat und einer  
leichten Kräutersauce  
dazu Salzkartoffeln **42.00**

---

## **HAUPTGANG VEGETARISCH**

---

### **Zitronenravioli**

an leichter Chilibutter mit Ruccola  
und Cherrytomaten **32.00**

## **DESSERT**

---

### **Kleiner Schokoladenkuchen**

mit Beerenespuma **12.50**

---

### **Gebrannte Creme**

**9.50**

---

### **Frischer Fruchtsalat**

**9.50**

---

### **Vanilleglacé**

mit frischen Beeren und Rahm **10.50**

---

### **Aprikosen Joghurtparfait**

mit Nusskrokant  
und Aprikosenkompott **12.50**

---

### **Lavendel Pannacotta**

mit Pfirsichkompott **12.50**

---

### **Dessertvariation auf Spiegel**

Saisonale Köstlichkeiten  
als Buffet zum selber bedienen  
(ab 20 Personen) **16.50**

Gerne können bis zu 5 Personen  
das vegetarische Menu vor Ort aus  
der à la Carte wählen.

# HERBST

Mitte September bis Ende November

## KALTE VORSPEISEN

---

**Blattsalat mit Sprossen**  
an italienischem Dressing  
klein 7.00/gross 10.50

---

**Gemischter Salat**  
mit französischem Dressing  
klein 8.00/gross 12.00

---

**Nüsslisalat**  
mit Speck, Ei und Croûtons 13.50

---

**Herbstlicher Nüsslisalat**  
mit Wildschweinschinken,  
Baumnüssen und Feigen 16.50

---

## VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

---

**Exotischer Krabben Salat**  
mit Mango und Avocado  
an Pflaumenwein Dressing 17.50

---

## WARME VORSPEISEN

---

**Schaffhauser Rieslingschaumsuppe**  
mit Trauben 11.50

---

**Karotten Orangensuppe**  
mit Ingwer 13.50

---

**Kürbiscremesuppe**  
mit Croûtons 11.50

---

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

**Gebratene Maispouardenbrust**  
an Pommery Senfsauce  
dazu Tagliatelle und Broccoli 36.00

---

**Gebratene Kalbsmedaillons**  
an Calvadosauce  
dazu Weissweinrisotto  
und glasiertes Gemüse 42.00

---

**Klassisches Roast Beef**  
an Bernaise Sauce  
dazu Kartoffelgratin  
und glasiertes Gemüse 45.00

---

**Rindsfilet am Stück gebraten**  
auf Trüffeljus dazu Lyonerkartoffeln und  
Ratatouille 51.00

---

**Rosa gebratene Entenbrust**  
auf Orangensauce  
dazu Spätzli und Broccoli 38.00

---

**Rosa gebratene  
Schweinsfiletmedaillons**  
im Speckmantel auf Pflaumensauce  
dazu Tagliatelle  
und glasiertes Gemüse 40.00

---

## HAUPTGÄNGE FISCH

---

**Gebratene Lachsforelle**  
an einer Apfelweissweinsauce  
dazu Kräuterpilawreis  
und geschmorter Fenchel **38.00**

---

**Gebratenes Wolfsbarschfilet**  
mit Nussbutter und Rohschinken  
dazu Safranrisotto  
und Broccoli **40.00**

## HAUPTGANG VEGETARISCH

---

**Orientalisches Dattel-Safranrisotto**  
mit Zucchetti **32.00**

Gerne können bis zu 5 Personen  
das vegetarische Menu vor Ort aus  
der à la Carte wählen.

## DESSERT

---

**Kleiner Schokoladenkuchen**  
mit Beerenspumma **12.50**

---

**Gebrannte Creme** **9.50**

---

**Schokoladenmousse**  
mit marinierten Kirschen **12.50**

---

**Zimt Pannacotta**  
mit Zwetschgenkompott **12.50**

---

**Süssmostcreme**  
mit Rahmhaube **9.50**

---

**Dessertvariation auf Spiegel**  
Saisonale Köstlichkeiten  
als Buffet zum selber bedienen  
(ab 20 Personen) **16.50**

# WINTER

Von Dezember bis Ende Februar

## KALTE VORSPEISEN

---

**Blattsalat mit Sprossen**  
an italienischem Dressing  
klein 7.00/gross 10.50

---

**Gemischter Salat**  
mit französischem Dressing  
klein 8.00/gross 12.00

---

**Nüsslisalat**  
mit Speck, Ei und Croûtons 14.50

---

**Zwei Black Tiger Shrimps**  
mit schwarzem Venere Risotto  
und Safranschaum 18.50

---

**Saltimbocca vom Seeteufel und Lachs**  
auf schwarzem Venere Risotto 18.50

---

## VON DER SUSHIBAR (DI-SA)

---

**Thunfischwürfel Salat**  
an Miso-Senf-Marinade 16.50

## WARME VORSPEISEN

---

**Schaffhauser Rieslingschaumsuppe**  
mit Trauben 11.50

---

**Kartoffel Lauchsuppe**  
mit Speckwürfel 12.50

---

**Winterliche Gemüsepüreesuppe**  
mit Croûtons 12.50

---

**Feine Hummerbisque**  
mit sautierter Jakobsmuschel 12.50

---

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

**Gebratene Maispouardenbrust**  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
dazu Kartoffelgratin  
und glasiertes Gemüse 38.00

---

**Gebratene Kalbsmedaillons**  
an einer Calvadossauce  
dazu Weissweinsrisotto  
und glasiertes Gemüse 42.00

---

**Klassisches Roast Beef**  
an Bernaise Sauce  
dazu Kartoffelgratin  
und glasiertes Gemüse 45.00

---

**Duett vom Rind und Kalbsfilet**  
mit Rotwein und Morchelsauce  
dazu Bratkartoffeln  
und glasiertes Gemüse 54.00

**Rosa gebratene  
Schweinefiletmedaillons**  
auf einer Waldpilzsauce  
dazu Tagliatelle  
und glasiertes Gemüse **42.00**

---

**Rindsfilet am Stück gebraten**  
an Trüffeljus dazu Lyonerkartoffeln und  
Ratatouille **51.00**

## **HAUPTGÄNGE FISCH**

---

**Gebratene Lachstranche**  
auf cremigem Wirsing Gemüse  
mit Salzkartoffeln  
und leichter Kräutersauce **40.00**

---

**Auf der Haut gebratener Zander**  
mit roter Currysauce dazu Jasminreis  
und Pack Choi Gemüse **39.00**

## **HAUPTGANG VEGETARISCH**

---

**Blätterteigkissen mit Waldpilzfüllung**  
und Spinat **32.00**

## **DESSERT**

---

**Kleiner Schokoladenkuchen**  
mit Beerenespuma **12.50**

---

**Gebrannte Creme** **9.50**

---

**Kokosnussmousse**  
auf fruchtigem Ananascarpaccio **11.50**

---

**Birnenespuma**  
mit karamelisierten Nüssen **9.50**

---

**Zartbitteres Schokoladenmousse**  
auf Orangensalat **12.50**

---

**Schaffhauser Göxli Parfait** **12.50**

---

**Süssmostcreme mit Rahmhaube** **9.50**

---

**Dessertvariation auf Spiegel**  
Saisonale Köstlichkeiten  
als Buffet zum selber bedienen  
(ab 20 Personen) **16.50**

Gerne können bis zu 5 Personen  
das vegetarische Menu vor Ort aus  
der à la Carte wählen.

# APÉRO ANGEBOTE

## GETRÄNKEANGEBOT

---

### Bowle

Saisonfrüchte an Vodka, Lycheelikör, Erdbeersirup, Weisswein, Zitronen-, Ananas-, Orangen- und Passionsfruchtsaft.

**Mit Alkohol 12.50**  
**Ohne Alkohol 9.00**

---

### Glühwein

Nach Güterhof-Hausrezept **5.50**

---

### Hot Cranberry

Grand Marnier, Orangen und Cranberrysaft **7.50**

---

### White Jack

Jack Daniels, Apfelsagt, Sternanis, Zimt, Vanille, Pfeffer und Orange **12.00**

---

### Orangen- oder Rumpunsch

Alkoholfrei **4.50**

---

Ab ca. 10 Gästen, ca. 2.5 dl pro Person.

## APÉRO-VARIANTEN

---

### Salziges

Nüssli und Salziges zum Apéro **2.50/Person**

Blätterteiggebäck und Nüssli **3.50/Person**

---

### Begrüssungsapéro

Einfache Welcome Apéroplatten (ca. 1/2 Std.) 3-4 Häppchen pro Person **7.50/Person**

---

### Finger Food Platte für ca. 10 Gäste

#### Reichhaltige Platte zum Apéro

Party Brötli belegt mit Käse, Salami, Rohschinken. Schinkengipfeli, Antipasti, Wraps mit Rauchlachs und Frischkäse. Parmesan, Mini Chäschüechli, Mini Pizzas, Peperonini Hörnchen, Oliven etc. **100.00**





# SÜSSE UND SALZIGE HÖHEPUNKTE

## DESSERTBUFFET

---

Dessertbuffet oder Käseplatte  
Grosszügiges Dessertbuffet im  
Bankettsaal. Auf Wunsch kann dies  
mit einer Käseplatte ergänzt werden.

**16.50 – 22.00**

## HOCHZEITSTORTE

---

### Ihre Wunschtorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte selber  
mitbringen? Gegen ein Gabelgeld  
stellen wir Ihre Torte gerne kühl. Zum  
vereinbarten Zeitpunkt präsentieren  
wir sie und servieren die Stücke nach  
Ihrem Anschneiden.

Gabelgeld **3.00**  
(bei zusätzlichem Dessertbuffet  
entfällt das Gabelgeld)

## AB MITTERNACHT

---

### Feiern bis zum Schluss

Im Güterhof feiern Sie so lange Sie  
möchten. Mit unserem «Güterhof-  
bis-zum-Morgen»-Paket garantieren  
wir Ihnen nach 24 Uhr die exklusive und  
ungestörte Nutzung des Bankettsaals  
bis um 4 Uhr morgens.

Pro Stunde **100.00**

## IMBISS

---

Freuen Sie sich auf Klassiker wie Weiss-  
würste, heisse Suppe, Gulasch oder  
Sandwiches, welche spät nachts auf dem  
Buffet zur Selbstbedienung laden.

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot im  
gewünschten Preisrahmen zusammen.

## STEH- UND FLYINGDINNER

Gerne stellen wir Ihnen einen feinen Apéro individuell  
und passend zu Ihrem Budget zusammen.