



VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	klein · <i>small</i> gross · <i>big</i>	8.00 12.00
Wildkräutersalat · Ziegenkäse · Honig · karamellisierter Fenchel getrocknete Feigen <i>Wild herb salad · goat cheese · honey · caramellised fennel · dried figs</i>		14.50
Taboulésalat · Granatapfel · Minze · Joghurt <i>Tabboule salad · pomegranate · mint · yogurt</i>		12.50
Rindstartar · Parmesanspäne Kapernäpfel · Toastbrot · Butter <i>Beef tartare · parmesan capers · toast · butter</i>	Vorspeise · <i>starter</i> Hauptgang · <i>main course</i> + Trüffelöl · <i>truffle oil</i> + Cognac · <i>cognac</i>	18.00 34.00 2.50 2.50
Knusperkörbli · Salat · Rauchlachs · frittiertes Ei · Randenschaum <i>Small crispy basket · salad · smoked salmon · fried egg · beetroot foam</i>		16.50



SUPPEN / SOUPS

Schaffhauser Riesling · Trauben <i>Schaffhausen Riesling wine · grapes</i>		11.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		8.50



KLASSIKER / CLASSICS

Flammkuchen Klassik oder Mediterran (veg.) <i>Tarte Flambe Classic or mediterranean (veg.)</i>		17.50
Special Burger · Tzatziki · Feta · rote Zwiebeln · Tomate · Fries <i>Special burger · tzatziki · feta · red onions · tomato · fries</i>		26.00



FLEISCHESLUST GÜTERHOF 60.00 CHF

80g Rindsfilet · 80g Schweinsfilet · 80g Luma Beef / *80g beef fillet · 80g pork fillet · 80g Luma beef*
 Mascarpone Risotto · Spinat / *Mascarpone risotto · spinach*
 Kräuterbutter · Knoblauch Dip · Curry Dip / *Herb butter · garlic dip · curry dip*



KLASSIKER SURF & TURF 52.00 CHF

160g Rindsfilet · 2 Riesencrevetten / *160 g beef fillet · 2 king prawns*
 USA Fries · Marktgemüse / *USA fries · market vegetables*
 Kräuterbutter · Mango Chili Chutney · Cocktail Sauce / *Herb butter · mango chilli chutney · cocktail sauce*



FLEISCHLOS GLÜCKLICH / *Happy without meat* 42.00 CHF

Auberginen · Zucchini · Peperoni · Champignons · Spinat / *Eggplant · zucchini · pepper · mushroom · spinach*
 Baked Potatoes / *Baked potatoes*
 Guacamole · Kräuter Sauerrahm Dip / *Guacamole · sour cream with herbs*

IHRE EIGENE KREATION / *Your own creation*

	80g	160g	240g
Poulet / <i>Chicken</i>	7.00 CHF	14.00 CHF	
Schweinsfilet / <i>Pork fillet</i>	17.00 CHF	34.00 CHF	51.00 CHF
Pferdefilet / <i>Horse fillet</i>	17.00 CHF	34.00 CHF	51.00 CHF
Lamm Nierstück / <i>Lamb's loin</i>	18.00 CHF	36.00 CHF	54.00 CHF
Rindsfilet / <i>Beef fillet</i>	19.00 CHF	38.00 CHF	57.00 CHF
Luma Entrecôte / <i>Luma entrecote</i>	29.00 CHF	57.00 CHF	
Thunfisch / <i>Tuna</i>	18.00 CHF	36.00 CHF	
Eine Riesen Crevette / <i>1 king prawn</i>	6.00 CHF		
Ein Thai Würstli / <i>1 Thai sausage</i>	6.00 CHF		
	Portion		
Spinat / <i>Spinach</i>	6.00 CHF		
Grillgemüse / <i>Grilled vegetables</i>	6.00 CHF		
Marktgemüse / <i>Market vegetables</i>	6.00 CHF		
USA Fries / <i>USA fries</i>	6.00 CHF		
Mascarpone Risotto / <i>Mascarpone risotto</i>	6.00 CHF		
Ofenkartoffel / <i>Baked potato</i>	6.00 CHF		

Inklusive / *inclusive*

alle Saucen hausgemacht / *all sauces are homemade*
 Kräuterbutter · Mango Chili Chutney · Knoblauchsauce
Herb butter · mango chilli chutney · garlic sauce

Extra Sauce / *Extra sauce* 1.00 CHF

Curry · Tatar · Cocktail · Kräuter Sauerrahm · Guacamole · Senf Dill · Wasabi · BBQ
Curry · tartar · cocktail · sour cream with herbs · guacamole · mustard dill · wasabi · BBQ





VON DER WEIDE / MEAT

Ossobuco · Cremolata · Polenta · Bärlauch

Ossobuco · cremolata · polenta · wild garlic

32.00



Lammrack · Cassis Sauce · Weisswein Risotto · Marktgemüse

Lamb rack · cassis sauce · white wine risotto · market vegetables

42.00



Kalbskotelett · Pommery Senf Sauce · Bratkartoffeln · Marktgemüse

Veal cutlet · pommery mustard sauce · fried potatoes · market vegetables

42.00



Maispoularde · Bärlauchsauce · Frühkartoffeln · Lauch · Cherrytomaten

Rosa Pfeffer

Sweet corn chicken · wild garlic sauce · new potatoes · leek · cherry tomatoes · rose pepper

37.00



AUS DEM WASSER / FISH

Saiblingsfilet · Bärlauchsauce · Weisswein Risotto · Gemüse

Char fillet · wild garlic sauce · white wine risotto · vegetables

36.00



VEGETARISCHE KÜCHE

Ravioli · Löwenzahn · Cherrytomaten · Zitronensauce

Ravioli · dandelion · cherry tomatoes · lemon sauce

28.00

KINDERKARTE

Schnitzeli paniert · Fries

Breaded escalope · fries

9.50

Fischknusperli · Fries

Fried fish strips · fries

9.50

Pasta · Tomatensauce

Noodles · tomato sauce

9.50




Kinder Fries · Ketchup

Children fries · ketchup

6.00



DESSERT

Walnuss Glacé · Güterhofbier · Baumnüsse <i>Walnut ice cream · Güterhof beer · walnuts</i>	11.50	
Schokoladenkuchen · Himbeeren · Sauerrahmglace <i>Chocolate cake · raspberries · sourcream ice cream</i>	11.50	
Tonkabohnen Parfait · Vanille · Rhabarber <i>Tonka bean · vanilla · rhubarb</i>	12.50	
Panna cotta · Vanille · Rhabarber Kompott <i>Panna cotta · vanilla · rhubarb compote</i>	12.50	
Mini Beerenespuma · Fruchtdekoration <i>Mini berry espuma · fruit decoration</i>	6.50	

LUMA

Das Geheimnis von LUMA besteht aus einer Kombination der langsamen traditionellen Reifung am Knochen und der Verfeinerung durch den speziellen Edelschimmelpilz. Diese Veredelung macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm die unverkennbare, nussige LUMA Geschmacksnote.

LUMA ist eine junges, innovatives Unternehmen aus Schaffhausen.

The secret of LUMA is a combination of slow maturing on the bone and natural refining by moulds.

This gives the meat its distinctive aroma and unique taste.

LUMA is a young and innovative company from Schaffhausen.

DEKLARATION

Kalb <i>veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>beef</i>	Schweiz/Uruguay <i>Switzerland/Uruguay</i>
Pferd <i>horse</i>	Schweiz/Kanada <i>Switzerland/Canada</i>
Schwein <i>pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Lamm <i>Lamb</i>	Neuseeland/Australien <i>New Zealand/Australia</i>
Poulet <i>Chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Maispoularde <i>Corn fed chicken</i>	Frankreich <i>France</i>