

Mittagskarte

än Guete



VORSPEISEN · STARTERS

Tages Salat / <i>green salad of the day</i>		7.50
Gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	klein · <i>small</i> 8.00 gross · <i>big</i>	12.00
Randen Ravioli · Cashew Nüsse · Feigenmousse · Fenchelsalat <i>Beetroot ravioli · cashew nuts · fig mousse · fennel salad</i>		13.50
Nüsslisalat · Speck · Ei · Croûtons <i>Lamb's lettuce · bacon · egg · croutons</i>		14.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		8.00
Schaffhauser Riesling Suppe · Trauben <i>Schaffhausen Riesling wine soup · grapes</i>		11.50



KLASSIKER · CLASSICS

Special Burger · Trüffelbrie · Mayonnaise Spiegelei · Zwiebeln · Coleslaw · Fries <i>Special burger · truffle brie cheese · mayonnaise fried egg · onions · coleslaw · fries</i>		26.00
Flammkuchen Klassik oder Mediterran (veg.) <i>Tarte flambée classic or Mediterranean (veg.)</i>		17.50
Güterhof Burger American Style · Fries <i>Güterhof Burger American style · fries</i>	+ Käse · <i>cheese</i> 1.50 + Speck · <i>bacon</i> 1.50	22.00
Rindstartar · Trüffel Espuma · Zwiebeln Kapernäpfel · Toast · Butter <i>Beef tartar · truffle foam · onions capers · toast · butter</i>	gross · <i>big</i> klein · <i>small</i>	34.00 18.00

Reichhaltiger Salatteller <i>Mixed salad</i>	18.00
Salatteller · Pouletbrust · Kräuterbutter <i>Mixed salad · chicken breast · herb butter</i>	24.50
Salatteller · Fischknusperli · Tartarsauce <i>Mixed salad · fried fish stripes · sauce tartar</i>	25.50
Salatteller · Kalbsschnitzel · Kräuterbutter <i>Mixed salad · veal escalope · herb butter</i>	29.50
Salatteller · Ziegenkäse · Baumnüsse · Honig <i>Mixed salad · goat cheese · walnuts · honey</i>	24.50

SUSHI (Dienstag-Samstag) *(Tuesday-Saturday)*

Sushi Lunch mit Suppe oder Salat <i>Sushi lunch with soup or Japanese salad</i>	30.00
--	-------

WIR EMPFEHLEN · WE RECOMMEND

Sous vide Kabeljau · Orangen Thymian Beurre blanc Tomaten Concassé · Risotto <i>Sous vide cod fish · orange thyme beurre blanc · tomato concasse · risotto</i>	38.00	
Geschmorte Lammhaxe · Rosmarin Jus Sellerie Vanille Kartoffelstampf · Mandel Broccoli <i>Braised lamb leg · rosemary jus celery vanilla potato mash · almond broccoli</i>	38.00	
Rindsfilet · Trüffel Jus · Fries gebratener Stangensellerie <small>(kann bis zu 30 Min. dauern)</small> <i>Beef fillet · truffle jus · fries · fried celery</i> <small>(can take up to 30 minutes)</small>	52.00	
Entenbrust · Jus · Sellerie Vanille Kartoffelstampf Bohnen · Speck <i>Duck breast · jus · celery vanilla potato mash green beans · bacon</i>	42.00	
Beluga Linsen · Zitronen Curry Sauce · Fladenbrot <i>Beluga lentils · lemon curry sauce · flatbread</i>	32.00	

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergene.

Our staff will be pleased to give you advise about food allergens.

DEKLARATION FISCH · FLEISCH

Rind *beef*Schweiz Uruguay *Switzerland* Uruguay
Kalb *veal*.....Schweiz *Switzerland*
Ente *duck* Frankreich *France*
Lamm *lamb*..... Neuseeland Australien *New Zealand* *Australia*
Poulet *chicken*Schweiz *Switzerland*
Kabeljau *cod fish*Wildfang/*wild caught*.....Island *Iceland*
Fischknusperli (Zander) *crispy fried fish stripes (pikeperch)*...Zucht/*Wildfang* *breed/wild caught*...Deutschland *Germany*

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices are in CHF including statutory taxes.