

MITTAGSMENU

Montag, 29. Juli
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Ackerbohnen-Tatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Swiss Black Angus Burger im Kohle-Bun mit hausgemachtem Ketchup serviert mit Süsskartoffel-Fries Tagessuppe oder Tagessalat	22	Ghackets vegan mit Hörnli und Reibkäse, Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	---	----

Klassiker der Woche

Flammkuchen saisonal mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Burrata	21
---	----

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Quinoa-Bowl (Kaltspeise) gepuffter Quinoa, Granatapfel, Avocado, Blattsalat, Tomaten, Koriander, Falafel, Türkischer Joghurt	26	Felchenfilet an Zitronenrahmsauce mit Spinat und Kartoffelstock	44
---	----	--	----

Tagesdessert

6

Tageswein

7 1 dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei. Crevetten¹: Vietnam.
Eier: Schweizer Freilandhaltung. ¹ Zucht ² Wildfang.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Dienstag, 30. Juli
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Ackerbohnen-Tatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Poulet Geschnitztes Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Gemüse und Teigwaren Tagessuppe oder Tagessalat	22	Salad-Bowl mit Tomatenstrudel und Kräuter-Sauerrahmdip Tagessuppe	22
--	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Flammkuchen saisonal mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Burrata	21
---	-----------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Sauce Tartar	32	Edamame Burger Kohle-Bun, Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurke, Guacamole, Veganaise und vegane Güterhof-Fries	28
oder mit Salad-Bowl und Sauce Tartar	30		

Tagesdessert

6

Tageswein

7^{1 dl}

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei. Crevetten¹: Vietnam.
Eier: Schweizer Freilandhaltung. ¹ Zucht ² Wildfang.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Mittwoch, 31. Juli
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Ackerbohnen-Tatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Fleischspiessli mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Pommes-frites Tagessuppe	22	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und mariniertem Rucola-Salat Tagessuppe	22
--	-----------	---	-----------

Klassiker der Woche

Flammkuchen saisonal mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Burrata	21
---	-----------

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Salad-Bowl mit karamellisiertem Ziegenkäse, Avocado und gerösteten Pekannüssen	28	Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce oder mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	32 30
---	-----------	---	------------------------

Tagesdessert

			6
--	--	--	----------

Tageswein

			7 1 dl
--	--	--	---------------

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei. Crevetten¹: Vietnam.
Eier: Schweizer Freilandhaltung. ¹ Zucht ² Wildfang.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENU

Freitag, 2. August
11.30–14.00 Uhr

Vorspeisen

Tagessalat	7	Tagessuppe	7
Saisonaler Blattsalat gesalzene Granola	10	Schaffhauser Riesling-Schaumsuppe mit frischen Trauben	12
Ackerbohnen-Tatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	18	Rindstatar Toastbrot, Butter, Kapernäpfel, Cornichons, garniert mit roten Zwiebelringen	26

Menüs

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum Blattsalat, Rüebl, Radiesli, Gurken an Balsamico-Dressing Tagessuppe	22	Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Sugo Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	----	---	----

Klassiker der Woche

Flammkuchen saisonal mit Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Burrata	21
---	----

Güterhof Klassiker

Flammkuchen klassisch Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	Classic Burger «Bacon Cheese» Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	31
Flammkuchen vegetarisch	19		

Fleischlos

Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Sauce Tartar oder mit Salad-Bowl und Sauce Tartar	32 30	Edamame Burger im Kohlen-Bun Salat, Tomaten, Essiggurke, Veganaise, Guacamole und Güterhof-Fries	28
---	----------	---	----

Tagesdessert

6

Tageswein

7^{1 dl}

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Crevetten¹: Vietnam. Egli¹: Deutschland. Lachs²: Norwegen. Forelle¹: Dänemark
Eier: Schweizer Freilandhaltung. ¹ Zucht ² Wildfang

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen. Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.