

MITTAGSMENU

Montag, 29. April
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

Schweinsschnitzel paniert mit saisonalem Gemüse und Pommes-frites Tagessuppe oder Tagessalat	22	Linsen-Curry mit Sauerrahm, Koriander und Naan Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	--	----

Klassiker der Woche

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce serviert mit Rösti	42
---	----

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

Falafel-Bowl (Kaltspeise) Taboulé-Salat, Hummus, Gurken, Tomaten, Rüebl Eisbergsalat, Limettensaft, Joghurtsauce, Koriander, Minze und Granatapfel	24	Felchenfilet an Noilly-Prat-Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	44
--	----	---	----

Tagesdessert

6

Tageswein

7 1 dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.
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. April
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

Kalbsvoressen serviert mit Gemüse und Tagliatelle Tagessuppe oder Tagessalat	22	Penne alle cinque Pi mit Tomaten, Petersilie, Rahm und Parmesan Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	-----------	--	-----------

Klassiker der Woche

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce serviert mit Rösti	42
---	-----------

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
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.
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

Donnerstag, 2. Mai
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

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Gemüse und Pommes-frites Tagessuppe oder Tagessalat	22	Penne al pomodoro mit Burrata, Basilikum und Cherry-Tomaten Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	--	----

Klassiker der Woche

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce serviert mit Rösti	42
---	----

Güterhof Klassiker

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

Fleischlos

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

Tagesdessert

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

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli¹: Deutschland. Lachs¹: Norwegen. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.
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, 3. Mai
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 Zwiebelringe	26

Menüs

Fischknusperli Tartar Sauce und Zitrone serviert mit Spinat und Salzkartoffeln Tagessuppe oder Tagessalat	22	Spargel-Risotto mit Käsechips und grünem Spargel Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	---	----

Klassiker der Woche

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce serviert mit Rösti	42
---	----

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	30
Flammkuchen klassisch	19		

Fleischlos

Falafel-Bowl (Kaltspeise) Taboulé-Salat, Hummus, Gurken, Tomaten, Rüebl Eisbergsalat, Limettensaft, Joghurtsauce, Koriander, Minze und Granatapfel	24	Egliknusperli im Weidling Bratkartoffeln und Tartar Sauce 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.
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.