

# MITTAGSMENU

Montag, 22. April  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Fleischkäse mit Spiegelei</b> mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Chili sin carne</b> mit Sauerrahm, Tortilla und Koriander Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
--	-----------	---	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Loup de mer</b> Zitrusfrüchte serviert mit grünem Spargel und Tagliatelle	<b>38</b>
--	-----------

## Güterhof Klassiker

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

## Fleischlos

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

## Tagesdessert

6

## Tageswein

7 1 dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Loup de mer<sup>1</sup>: Türkei. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Dienstag, 23. April  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Chicken Wings «Buffalo»</b> mit Buffalo-Sauce serviert mit Pommes-frites Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Parmigiana di Melanzane</b> mit Tomaten und Basilikum Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
---	-----------	---	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Loup de mer</b> Zitrusfrüchte serviert mit grünem Spargel und Tagliatelle	<b>38</b>
--	-----------

## Güterhof Klassiker

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

## Fleischlos

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

## Tagesdessert

6

## Tageswein

7 <sup>1</sup> dt

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Loup de mer<sup>1</sup>: Türkei. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Mittwoch, 24. April  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Poulet-Involtini</b> mit Kräuterbutter serviert mit Gemüse und Kartoffelstock Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>	<b>Gemüse-Lasagne</b> Basilikum und mediterranes Gemüse Tagessuppe oder Tagessalat	<b>22</b>
--	-----------	--	-----------

## Klassiker der Woche

<b>Loup de mer</b> Zitrusfrüchte serviert mit grünem Spargel und Tagliatelle	<b>38</b>
--	-----------

## Güterhof Klassiker

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

## Fleischlos

<b>Randen-Gnocchi</b> auf Salz gegarten Randenscheiben, frischer Spinat, geröstete Pekannüsse, leichte Limetten-Rahmsauce	<b>32</b>	<b>Egliknusperli im Weidling</b> Bratkartoffeln und Tartar Sauce mit Salad-Bowl und Tartar Sauce	<b>32</b> <b>30</b>
---	-----------	--	------------------------

## Tagesdessert

**6**

## Tageswein

**7** 1 dl

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Loup de mer<sup>1</sup>: Türkei. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Donnerstag, 25. April  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Schweinsrückensteak</b> Kräuterbutter serviert mit Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce Tagessuppe oder Tagessalat	22	<b>Penne al pesto</b> mit Basilikum, Cherry-Tomaten und Mozzarella Tagessuppe oder Tagessalat	22
---	----	--	----

## Klassiker der Woche

<b>Loup de mer</b> Zitrusfrüchte serviert mit grünem Spargel und Tagliatelle	38
--	----

## Güterhof Klassiker

<b>Flammkuchen klassisch</b> Speck, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche	19	<b>Classic Burger «Bacon Cheese»</b> Brioche Bun, Rinds-Patty, Cheddar, knuspriger Speck, Essiggurke, Güterhofsauce, hausgemachtes Ketchup und Güterhof-Fries	30
<b>Flammkuchen klassisch</b>	19		

## Fleischlos

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

## Tagesdessert

<b>Tageswein</b>	7	1 dl
------------------	---	------

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Loup de mer<sup>1</sup>: Türkei. Felchen: Deutschland: Binnenfischerei.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang,  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# MITTAGSMENU

Freitag, 26. April  
11.30–14.00 Uhr

## Vorspeisen

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

## Menüs

<b>Fish and Chips</b> Sauce Tartar und Zitrone Kabeljau serviert mit Pommes-frites Tagessuppe oder Tagessalat	22	<b>Arancini an Tomatenpesto</b> mit Ratatouille Tagessuppe oder Tagessalat	22
--	----	--	----

## Klassiker der Woche

<b>Loup de mer</b> Zitrusfrüchte serviert mit grünem Spargel und Tagliatelle	38
--	----

## Güterhof Klassiker

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

## Fleischlos

<b>Falafel-Bowl (Kaltspese)</b> Taboulé-Salat, Hummus, Gurken, Tomaten, Rüebl Eisbergsalat, Limettensaft, Joghurtsauce, Koriander, Minze und Granatapfel	24	<b>Edamame Burger im Kohlen-Bun</b> Salat, Tomaten, Essiggurke, Veganaise, Guacamole und Güterhof-Fries	28
---	----	---	----

## Tagesdessert

6

## Tageswein

7<sup>1dl</sup>

Deklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz. Egli<sup>1</sup>: Deutschland. Lachs<sup>1</sup>: Norwegen. Loup de mer<sup>1</sup>: Türkei. Kabeljau<sup>1</sup>: Niederlande.  
Eier: Schweizer Freilandhaltung. <sup>1</sup> Zucht <sup>2</sup> Wildfang.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  
Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.