

KALTE VORSPEISEN

Karotten Peperoni Törtli · Nüsslisalat · Joghurtdressing 13.50
Carrot bell pepper tartlet · lamb's lettuce · yoghurt dressing



Rehterrine · Birnen Chutney · Nüsslisalat · Walnüsse 15.50
Venison terrine · pear chutney · lamb's lettuce · walnuts



Rindstartar · Kartoffelespuma · Zwiebeln 18.00
Beef tartar · potato foam · onions

Vorspeise · starter

Kapernäpfel · Toast · Butter 34.00
capers · toast · butter

Hauptgang · main course

+ Trüffelöl · truffle oil 2.50

+ Cognac · cognac 2.50

SALATE

Nüsslisalat · Speck · Ei · Croûtons 14.50
Lamb's lettuce · bacon · egg · croutons

Gemischter Salat klein · small 8.00

Mixed salad gross · big 12.00

Salatsaucen hausgemacht / *Homemade dressing*

französisch

French

oder italienisch

or Italian



SUPPEN

Rotkrautsuppe · Apfelschaum · Speckchip 10.50
Red cabbage soup · apple foam · bacon chip



Schaffhauser Riesling Suppe · Trauben 11.50

Schaffhausen Riesling wine soup · grapes

AUS DEM WALD

Rehpfeffer Jägerart · Kürbisspätzli · Rosenkohl
Mirza Apfel · Marroni 38.00
*Jugged venison „hunter style“ · pumpkin spätzli · Brussels sprouts
mirza apple · chestnut*

Wildschwein Medaillons · Speckmantel · Jus · Rotweirisotto
Rosenkohl · Mirza Apfel · Marroni 40.00
*Wild boar medaillons · bacon coating · jus · red wine risotto
Brussels sprouts · mirza apple · chestnut*



Hirschentrecôte · Preiselbeer Rahmsauce · Marroni Kartoffelstampf
Rotkraut · Mirza Apfel · Marroni 42.00
*Venison entrecote · cowberry cream sauce · chestnut potato mash
red cabbage · mirza apple · chestnut*



VON DER WEIDE

Entenbrust · Cranberrysauce · Kürbis Kartoffelstampf · gebratene Karotten 38.00
Duck breast · cranberry sauce · pumpkin potato mash · fried carrots

Rindsfilet · Haselnuss Jus · Kürbisspätzli · Wirsing 52.00
Beef fillet · hazelnut jus · pumpkin spätzli · savoy cabbage

AUS DEM WASSER

Wolfsbarschfilet · Randen Zitronengras Sauce · Kartoffelstampf
gebratene Karotten 38.00
*Sea bass fillet · beet root lemon grass sauce · mashed potatoes
fried carrots*



LUMA BEEF

LUMA Entrecôte · rauchige Whiskybutter · Rotweirisotto · Wirsing 65.00
LUMA entrecote · smoky whisky butter · red wine risotto · savoy cabbage



FLAMBI SPIESSE AM TISCH

im Innenbereich am Tisch flambiert · *indoors flambé at the table*

Güterhof Fleisch «Flambi Spiess» / *Meat skewer*

Rind · Kalb · Bratwurst mediterran · rauchige Whisky Marinade
Rotweinbutter · Fries · Wirsing
*Beef · veal · Mediterranean sausage · smoky whisky marinade
red wine butter · fries · savoy cabbage*

42.00



Güterhof Wild «Flambi Spiess» / *Venison skewer*

Wildschwein · Hirsch · Wildbratwurst · Rotweinbutter · Kürbispätzli
Rotkraut · Mirza Apfel · Marroni
*Wild boar · venison · wild boar sausage · red wine butter · pumpkin spätzli
red cabbage · mirza apple · chestnut*

42.00

VEGETARISCHE KÜCHE

„Wild ohne Wild“ / *“game without game“*

Kürbispätzli · Rosenkohl · Rotkraut · Wirsing
Mirza Apfel · Marroni
*Pumpkin spätzli · Brussels sprouts · red cabbage · savoy cabbage
mirza apple · chestnut*

32.00

Kartoffel Kürbis Pilzstrudel · Birnenchutney
Potato pumpkin strudel · pear chutney

30.00



KINDERKARTE BIS 12 JAHRE

Paniertes Schnitzeli · Fries
Breaded escalope · fries

9.50



Fischknusperli · Fries · Mayonnaise
Fried fish stripes · fries · mayonnaise

9.50

Pasta · Tomaten Sauce
Noodles · tomato sauce



9.50

Kinderfries · Ketchup
Fries · ketchup

6.00



DESSERT

Nuss Glacé · Güterhofbier · karamalisierte Haselnüsse <i>Nut ice cream · Güterhof beer · caramelised hazelnuts</i>	9.50	
Lebkuchen Mousse · Blätterteig · glacierte Mandarinen <i>Gingerbread mousse · puff pastry · glazed mandarins</i>	10.50	
Coupe Nesselrode Vermicelles · Vanilleglacé · Meringues · Rahm « <i>Swiss Coupe Nesselrode</i> »	12.50	
<i>Vermicelles · vanille ice cream · meringues · whipped cream</i>	klein / small 10.50	
Traubenespuma · Früchte <i>Grape foam · fruits</i>	6.50	
Güterhof Dessertvariation · Überraschung (cremig · geeist · gebacken) <i>Güterhof dessert variation · surprise (creamy · iced · baked)</i>	13.50	

Qualität ist uns wichtig

Auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte legen wir grossen Wert. Deshalb stammt unser Poulet-, Schweine- und Kalbfleisch aus kontrollierten Schweizer Betrieben. Das Gemüse beziehen wir durch unseren Gemüsehändler bei Bauernhöfen aus der Region. Unsere USA Fries sind mit Schale aus ganzen Kartoffeln gestanzt und von hoher Qualität.

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergene.

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

DEKLARATION FISCH · FLEISCH

Kalb <i>veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>beef</i>	Schweiz Uruguay <i>Switzerland Uruguay</i>
Schwein <i>pork</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Wildschwein <i>wild boar</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>
Ente <i>duck</i>	Frankreich <i>France</i>
Hirsch <i>venison</i>	Schweiz Österreich <i>Switzerland/Austria</i>
Reh <i>venison</i>	Schweiz Österreich <i>Switzerland/Austria</i>
Poulet <i>chicken</i>	Frankreich <i>France</i>
Fischknusperli (Zander) <i>crispy fried fish stripes (pikeperch)</i>	Zucht/Wildfang <i>breed/wild caught</i> Deutschland <i>Germany</i>
Wolfsbarsch <i>sea bass</i>	Zucht/breed Griechenland <i>Greece</i>