

VOM LAGERHAUS ZUR TRENDLOCATION

Wo einst Salz, Getreide und Rohstoffe den Rhein runter transportiert und vor der Weiterfahrt gelagert wurden, sorgt heute das Restaurant Güterhof in Schaffhausen für eine abwechslungsreiche Gastronomie. Im ehemaligen Lagerhaus an exzellenter Uferlage, wird mit Café, Restaurant, Sushi-Bar, Cocktailbar & Lounge sowie einem Bankettsaal Gastlichkeit rund um die Uhr geboten - und das an sieben Tagen in der Woche.



WHERE THE LIFE PULSATES

Set on the waterfront of the harbour, Güterhof was built as a warehouse for goods being transported down the Rhine. After a long period of being unused, the historical building was brought back to life. There is a wide range of offerings such as a café, restaurant, cocktail bar and lounge, sushibar and gastronomic baguet hall.

At night Güterhof transforms into a lively Party and event location.

Open 7 days a week all year.

LIEBE GÄSTE

Wir setzen bewusst auf frische und saisonale Zutaten. Die Produkte beziehen wir direkt von unseren Partnern aus der Region.

Zusammen mit unserem motivierten Team freuen wir uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Petra Hangartner Geschäftsführerin

Martin Spanihel Küchenchef

und das gesamte Güterhof Team

DEAR GUESTS

We consciously rely on fresh and seasonal ingredients. The products are sourced directly from our partners in the region.

Together with our motivated team we are pleased to spoil you culinary.

Your Hosts

Petra Hangartner Managing Director


Martin Spanihel Kitchen Chef

and the entire Güterhof team


SPEZIALITÄTEN VOM FLAACHER SPARGEL / ASPARAGUS SPECIALS.

Blattsalat mit gerösteten Kernen 8.80
Leaf salad with roasted seeds

Spargelcremesuppe mit Croûtons 10.80
Asparagus cream soup with croutons

Zweierlei Spargel an Apfelvinaigrette 14.80 
 serviert mit hausgebeiztem Lachs und Senfcreme
Twofold asparagus on apple vinaigrette
served with house stained salmon and mustard cream

Gebratene Kalbsmedaillons mit weissen Spargeln 46.00 
 an Hollandaise Sauce serviert mit glasierten Kräuter-Frühhkartoffeln
Fried veal medaillons with white asparagus
on sauce hollandaise served with glazed herb potatoes

Gegrilltes Saiblingsfilet an Randensauce 37.00 
 mit weissen Spargeln und Apfelrisotto
Grilled char fillet on beetroot sauce
with white asparagus and apple risotto

Portion weisse Spargeln an Hollandaise Sauce 34.00 
 mit glasierten Kräuter-Frühhkartoffeln
Portion white asparagus on sauce hollandaise
with glazed herb potatoes

+ Bündner Rohschinken / "Bündner" raw ham 100g 14.80

+ Beinschinken / cooked ham 100g 11.80


Rindstartar Hauptgang · main course 34.00

Kapernäpfel · Toastbrot · Butter + Trüffelöl · truffle oil 2.80

Beef tartar + Cognac · cognac 2.80

capers · toast · butter + Bärlauchpesto · wild garlic pesto 2.80

Güterhof Burger American Style mit Käse und Speck serviert mit USA Fries 28.00
Special burger American style with cheese and bacon served with USA fries

Duett vom Spargel und Basilikumglacé mit frischen Waldbeeren 11.80 
Duet of asparagus and basil ice cream with fresh forrest berries

Unseren Spargel beziehen wir ausschliesslich vom Spargelhof der Familie Lydia & Jürg Gisler in Flaach.

VORSPEISEN / SUPPEN / STARTERS / SOUPS ---

Focaccia-Crostini an Tomaten-Oliven-Creme
Focaccia crostini on tomato olive cream

11.80



Blattsalat mit gerösteten Kernen
Leaf salad with roasted seeds

8.80



Gemischter Salat
Mixed salad

9.80

Güterhof Salatsaucen
Güterhof salad sauces

französisch / *French*
italienisch / *Italian*

Rindstartar serviert mit Kapernäpfel dazu Toastbrot und Butter
Beef tartar served with capers, toast and butter

Vorspeise · *starter* 22.00

Hauptgang · *main course* 34.00

+ Trüffelöl · *truffle oil* 2.80

+ Cognac · *cognac* 2.80

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben
Schaffhausen Riesling wine soup with grapes

11.80

FLEISCH / MEAT

Schweinsfilet mit Oliven an Basilikumsauce
serviert mit Tomatenrisotto und Peperonigemüse

Filled pork fillet on basil sauce

served with tomato risotto and bell pepper vegetables

42.00



Gebratenes Kalbs-Cordon bleu serviert mit Fries

Fried veal cordon bleu served with fries

43.00

Gegrilltes Rindsfilet auf Portwein-Jus
serviert mit Süsskartoffelpüree und Marktgemüse

Grilled beef fillet on port wine jus

served with mashed sweet potatoes and market vegetables

54.00



FISCH / FISH

Egliknusperli serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

Fried perch stripes served with tartar sauce and boiled potatoes

38.00

Gebratenes Zanderfilet mit Parmaschinken umwickelt an Trüffel-Honigsauce
serviert mit Süsskartoffelpüree und Frühlingslauch

Fried pikeperch fillet with parma ham coating on truffle honey sauce

served with mashed sweet potatoes and spring leek

39.00



VEGETARISCH / VEGETARIAN

Thai Gemüsecurry mit Kokosreis

Thai vegetables curry with coconut rice

28.00



GÜTERHOF SPECIALS / GÜTERHOF SPECIALS

Fitnessteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter 26.80
Mixed salad with chicken breast and herb butter

Fitnessteller mit Ziegenkäse an Feigendressing mit Baumnüssen und Honig 24.80
Mixed salad with goat cheese on fig dressing with walnuts and honey



Wurst-Käsesalat einfach 18.00
Swiss sausage cheese salad plain

Wurst-Käsesalat garniert 24.00
Swiss sausage cheese salad garnished

Güterhof Burger American Style mit Käse und Speck serviert mit USA Fries 28.00
Güterhof burger American style with cheese and bacon served with USA fries

DESSERT / DESSERT

Zweierlei Schoggi-Mousse mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren

9.80



Twofolds of chocolate mousse with grand marnier marinated strawberries

Güterhof Dessertvariation - Überraschung

(cremig · geeist · gebacken)

13.80

Güterhof dessert variation - surprise

(creamy · iced · baked)

DESSERTWEIN / DESSERT WINE

Midas Riesling Silvaner

AOC · 2011 · GVS Weinkellerei · Schaffhausen · Schweiz

5cl

9.50

DIGESTIF / DIGESTIF

Taylors Port · 10 Jahre · 20Vol%

5cl

14.00

Zacapa Guatemala Gran Reserva · 23 Jahre · 40Vol%

4cl

16.50

Tio Pepe · 15Vol%

5cl

10.00

Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.

Our specialists will be pleased to inform you about any possible food allergens.

DEKLARATION

Kalb <i>veal</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>beef</i>		Brasilien/Uruguay <i>Brasil/Uruguay</i>
Schwein <i>pork</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>chicken</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Zander <i>pikeperch</i>	Zuchtfisch / <i>farmed fish</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Egliknusperli <i>fried perch stripes</i>	Wildfang / <i>wild catch</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Saibling <i>char</i>	Zuchtfisch, Wildfang / <i>farmed fish, wild catch</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Lachs <i>salmon</i>	Zuchtfisch / <i>farmed fish</i>	Schottland <i>Scotland</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices are in CHF including statutory taxes.