

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 motiviertem 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*

VORSPEISEN / SUPPEN / STARTERS / SOUPS




Gemischter Salat an Güterhof-Hausdressing <i>Mixed salad on homemade Güterhof dressing</i>		9.80
Nüsslisalat garniert mit Ei, Speck und Croûtons <i>Lamb's lettuce garnished with egg, bacon and croutons</i>		14.80
Rindstatar serviert mit Kapernäpfel, Toastbrot und Butter <i>Beef tartar</i> <i>served with capers, toast and butter</i>	Vorspeise · starter Hauptgang · main course	22.00 36.00
Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben <i>Schaffhausen Riesling wine soup with grapes</i>		11.80
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		8.80

KÄSE FONDUE / CHEESE FONDUE

Güterhof Fondue Moitié-Moitié Käsemischung und Fendant <i>Moitié-Moitié cheese mixture and Fendant</i>		28.00
Schaffhauser Fondue mit regionalem Riesling x Silvaner und Trauben <i>with regional Riesling X Silvaner and grapes</i>		31.00
Munot Fondue mit Speck und Lauch <i>with bacon and leek</i>		33.00
Chili Fondue mit frischer Chili-Paste und Chillies <i>with fresh chilli paste and chillies</i>		31.00

Unsere Fondues werden mit Kartoffeln und Brot serviert
We serve our fondues with boiled potatoes and bread


HAUPTGÄNGE / MAIN DISHES

Winterkabeljau an einer Butter-Balsamico-Granatapfelsauce serviert mit Pilaw-Gemüsereis und Spitzkohl <i>Winter codfish on a butter-balsamico-pomegranate sauce served with pilau rice and pointed cabbage</i>	39.00	
Rindsfilet an Cranberry-Jus serviert mit Mascarpone-Risotto und Pfannen-Wurzelgemüse <i>Beef fillet on cranberry sauce served with mascarpone-risotto and pan root vegetables</i>	54.00	
Zartes Kalbs-Cordon bleu mit Fries und Pfannen-Wurzelgemüse <i>Tender veal cordon bleu with fries and pan root vegetables</i>	43.00	
Zürcher Geschnetzeltes serviert mit hausgemachter Rösti <i>Zurich style veal stew served with homemade rösti</i>	38.00	
Waldpilzrisotto mit Gemüse-Codon bleu <i>Forest mushroom risotto with vegetable-cordon bleu</i>	32.00	

GÜTERHOF KLASSIKER / GÜTERHOF CLASSICS

Egli-Knusperli mit Kräuter-Salzkartoffeln und Tartarsauce <i>Fried perch stripes with boiled herb potatoes and tartar sauce</i>	38.00	
Güterhof Burger "American Style" mit Käse und Speck serviert mit USA Fries <i>Güterhof burger "American style" with cheese and bacon served with USA fries</i>	28.00	
Güterhof Club Sandwich mit Pouletfleisch, Speck, Käse, Zwiebeln, Tomate und Ei serviert mit Fries <i>Güterhof club sandwich with chicken, bacon, cheese, onions, tomato and egg served with fries</i>	28.00	

DESSERT / DESSERT

Walnussglacé serviert mit Güterhofbier, Baumnüsse und Rahm <i>Walnut ice cream</i> <i>served with güterhof beer, mixed tree nuts and whipped cream</i>	12.80	
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnensorbet im Knusperkörnchen serviert mit Portweinsauce <i>Luke warm chocolate cake with pear sorbet in a small crispy basket</i> <i>served with port wine sauce</i>	10.80	
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglacé dazu Meringues und Rahm « <i>Swiss Coupe Nesselrode</i> » <i>Vermicelles with vanilla ice cream, meringues and whipped cream</i>	12.80 klein / <i>small</i> 10.80	
Güterhof Dessertvariation - Überraschung (cremig . geeist . gebacken) <i>Güterhof dessert variation - surprise</i> <i>(creamy . iced . baked)</i>	13.80	

Für einzelne Glacékugeln oder Glacécoupes fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Glacé-Karte.
For single ice cream scoops or sundaes please ask our service staff for our ice cream menu.

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>		Paraguay <i>Paraguay</i>
Schwein <i>pork</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>chicken</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Kabeljau <i>cod fish</i>	Wildfang <i>wild caught</i>	Island <i>Iceland</i>
Egliknusperli <i>fried perch stripes</i>	Wildfang / <i>wild catch</i>	Deutschland <i>Germany</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All prices are in CHF including statutory taxes.

g