

Liebe Gäste und Freunde

Wir vom Schützen-Team heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen, entspannten und genussvollen Aufenthalt.

Wir wollen anders; wir wollen persönlich sein! Persönlich als Synonym für Herzlichkeit, Freude, Humor, Aufmerksamkeit, Professionalität und Flexibilität. Lassen Sie sich von unserem Serviceteam überraschen.

Unser Küchenchef, Danny Gögel, erfüllt es mit Stolz und aufrichtiger Freude, Sie in unserem Restaurant mit häufig wechselnden, saisonalen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

„Gut Ding will Weile haben!“

Dieser Weisheit kann auch das Schützenhaus nicht widersprechen. Es kann sein, dass Sie sich in Stosszeiten ein wenig gedulden müssen, ehe wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht auftragen dürfen.

Trotz Zeitalter von Mikrowelle, Convenience und Fast Food bleiben wir nämlich unserer Philosophie treu, möglichst saisonale und frische Produkte, wenn erhältlich aus unserer Region, einzukaufen und für Sie verarbeiten zu dürfen.

Bitte erwähnen Sie es, falls Sie eine Allergie haben, da wir diese Gerichte separat für Sie zubereiten werden. Wir können jedoch Spuren von allergenen Produkten nicht zu 100% ausschliessen.

**Haben Sie eine andere Lebensmittel-Intoleranz?
Wir finden eine gemeinsame Lösung.**

**Wir wünschen Ihnen von Herzen
„en Guete“**

**Ihr Gastgeber
Markus Kunde**

KALTE VORSPEISEN

cold starters

Junger Schweizer Pflücksalat
an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

Lettuce
and Italian, French or spanish dressing

CHF 8.80

Norweger Rauchlachs
mit Gurken, Peperoni, Rettich und Dill
dazu Brioche Toast und Butter

Smoked salmon
with cucumber, peperoni, radish and dill
served with brioche toast and butter

CHF 16.50

Tatar vom Rind mild oder rassig
mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln und Kapernäpfeln

Beef tartare mild or spicy
with quail egg, onions and capers

CHF 19.00 (90g als Vorspeise)
CHF 32.00 (160g als Hauptgang)

wahlweise mit Cognac oder Calvados
when required with Cognac or Calvados

+ CHF 3.00

WARME VORSPEISEN

warm starters

Bärlauchcrèmesuppe
Creamsoup of wild garlic
CHF 10.80

Rinds-Bouillon
mit Wachtelei und Siedfleisch
Bouillon
with quail's egg and boiled beef
CHF 12.00

Weinbergschnecken
in Knoblauch- Kräuterbutter
serviert mit Brioche Toast
Vineyard Snails
in garlic- herbalbutter
served with brioche toast
CHF 15.00

HAUPTGÄNGE

maincourses

Schützenburger

Pulled pork

mariniert mit rauchiger Barbecue-Sauce
im Kartoffel-Sesam-Bun serviert mit Chilikraut
und Pommes Frites

Burger of the house

*Pulled pork marinated with smoked barbecue-Sauce
in a potatoe- sesam-bun served with chili coleslaw
and french fries*

CHF 27.00

Glarner Chalberwurst

an weisser Zwiebelsauce
serviert mit Rotweinzwetschgen
und Kartoffelpürée
(Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

Local sausage of veal

*on white onion sauce
with red wine plums
and mashed potatoes*

CHF 28.00

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“

mit Linthkäse und Bauernschinken gefüllt
serviert mit Pommes Frites
(Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

Cordon Bleu of pork „Classic Style“

*filled with local cheese and ham
served with french fries*

CHF 32.50

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“
mit Bauernschinken, Linthkäse gefüllt
mit Zigerflocken bestreut
serviert mit Pommes Frites
(Zubereitungszeit min. 20 Minuten)

Cordon Bleu of pork „Glarner Style“
filled with two sorts of local cheese and ham
served with french fries

CHF 34.50

Kalbslebergeschnetzeltes in Balsamicojus
mit gebratenen Schalotten und Kräutern
an knuspriger Kartoffelrösti

Sliced liver of veal on balsamicjus
with roasted onions and herbes
served with potatoerösti

CHF 38.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti

Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti

CHF 39.00

Hätzinger Forellenfilet in Knusper-Panko- Panade
an Limettensauce und Dill- Kartoffelpüree

Local crispy breaded filet of trout
on lime sauce with mashed dill- potatoes

CHF 41.00

Gebratenes Rindsfilet
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Roasted filet of beef
with herbal butter and french fries

Men's Cut 180g CHF 52.00

Lady's Cut 150g CHF 48.00

"Surf 'n Turf" mit 2 Riesencrevetten
+ CHF 12.00

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten ein
Bouquet aus 4 verschiedenen Gemüsesorten

If desired we serve 4 different sorts of vegetables with every main course.

CHF 5.00

Spargel als Gemüsebeilage

Asparagus as vegetable side dish

CHF12.00

VEGETARISCH & VEGAN
Vegetarian & vegan maincourses

Kartoffelgnocchi und Rucola
an cremiger Gorgonzolasauce
serviert mit Baumüssen

Potatoe gnocchi with rocket
on creamy gorgonzola cheese sauce with walnuts

CHF 29.50

Crémige Zigerhörnli
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Local cheese noodles
with mashed apples and roasted onions

CHF 27.00

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry
an Kokossauce mit Ananas

Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconut sauce with pineapple

CHF 28.00

DESSERT

Sweets

Vanille Glace mit heissen Beeren
Vanilla ice cream with hot berries
CHF 8.00

Mini Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with wodka
CHF 8.00

Affogato
CHF 9.50

Tonkabohnen Crème Brulée
Cream of tonka beans
CHF 9.50

Schokoladenküchlein
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Joghurtglace
Chocolate cake
with liquid chocolate in the middle
served with yogurt ice cream
CHF 14.80

Glace *icecream*

**Zaubern Sie sich Ihren eigenen Coupe nach Wahl mit folgenden
Glacesorten:**

*Create your favorite icecream cup with the following sortes of
icecream, toppings and cream.*

Vanille (*vanilla*)
Schokolade (*chocolate*)
Erdbeer (*strawberry*)
Mocca (*coffee*)
Magenträs (*spiced sugar*)
Zitronensorbet (*lemon sorbet*)

Preis pro Kugel	CHF	4.00
Rahmzuschlag	CHF	1.50
Toppings nach Wahl	CHF	1.50

Crème Caramel
Schokolade

**Vieles in dieser Karte kann auf Anfrage auch gluten- und
laktosefrei zubereitet werden.**

Bitte fragen Sie doch einfach beim Service nach!

Deklaration zum Herkunftsland der Produkte, die in unserem Restaurant verwendet werden.

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rind: Uruguay

Riesencrevetten: Vietnam / Zucht, Aquakultur

Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur

Schnecken: Frankreich / Zucht

Ente: Frankreich

Rauchlachs: Norwegen / Zucht, Aquakultur

Seranoschinken: Spanien

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Kern, Ennenda

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Fischzucht Fryberghof, Hätzingen

Unsere Zwiebelbrötchen werden im Haus produziert.

Unser Brot und die Brötchen werden in der Schweiz produziert.

Der Briochetoast wird in Frankreich hergestellt.

Das Toastbrot wird in Österreich hergestellt.

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.**