

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**

SOMMERLICHE FITNESSKARTE

Fitness Plates

Grosse Salatplatte
mit gemischten Rohkostsalaten und Früchten

Big mixed Salad
with several raw salads and fruits

CHF 22.50

Alle folgenden Fitnesssteller servieren wir mit einem gemischten Salat, frischen Früchten und hausgemachter Kräuterbutter.

Wählen Sie dazu:

We serve all the following fitness plates with a mixed salad, fresh fruits and homemade herbal butter. Please make your choice:

Pouletbrust
Chickenbreast

CHF 37.00

Cowboysteak vom Schweinshals

Steak of porc

CHF 36.00

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“
mit Linthkäse und Bauernschinken gefüllt

Cordon Bleu of pork „Classic Style“
filled with local cheese and ham

CHF 37.50

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“
mit Bauernschinken, Linthkäse und Zigerflocken gefüllt

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

CHF 39.50

Riesencrevettenspiess

Pike of kingprawns

CHF 42.00

Hätzinger Forellenfilet im Knuspermantel

Breaded filet of trout

CHF 44.00

Rinds Entrecote, 200g

Entrecote of beef

CHF 47.00

Rindsfilet

Filet of beef

gross, 180g CHF 55.00

klein, 150g CHF 51.00

**“Surf ‘n Turf” mit 2 Riesencrevetten
+ CHF 12.00**

Dressings zur Auswahl: italienisch, französisch oder spanisch

KALTE VORSPEISEN

cold starters

Junger Schweizer Pflücksalat

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

Lettuce

and Italian, French or spanish dressing

CHF 9.80

Gemischte Rohkost und Blattsalate

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

Salad of raw vegetables and leaf salad

and Italian, French or spanish dressing

CHF 13.50

Feta- Wassermelonen- Salat

an Minz- Balsamico- Vinaigrette

salad of feta and watermelon

with mint balsamic vinaigrette

CHF 13.50

Norweger Rauchlachs

auf Gurken- Peperoni- Relish
mit Brioche Toast und Butter

smoked salmon from Norway

*on cucumber paprika relish
with brioche toast and butter*

CHF 17.50

Crevetten Cocktail

mit Brioche Toast und Butter

Shrimp cocktail

with brioche toast and butter

CHF 19.50

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

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

CHF 21.00 (90g als Vorspeise)
CHF 33.00 (160g als Hauptgang)

wahlweise mit Cognac oder Calvados
when required with Cognac or Calvados

+ CHF 3.00

Carpaccio vom Rind
mariniert mit Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer und Olivenöl
garniert mit Parmesanspänen und Rucola

Carpaccio of beef
marinated with fleur de sel, black pepper and olive oil
with rocket and parmesan cheese

CHF 23.00
als Hauptgang CHF 35.00

WARME VORSPEISEN

Warm starters

Tomatencrèmesuppe
mit Rahmhaube und Basilikumöl

Tomato cream soup
with cream and basil oil

CHF 11.50

Rinds-Bouillon
mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon
with quail's egg and boiled beef

CHF 12.50

Schneckenpfännchen
in Knoblauch- Kräuterbutter
und Briochetoast

Vineyard Snails
in garlic- herbalbutter
served with brioche toast

CHF 16.00

Hauptgänge

Maincourses

Schützenburger

Pulled pork mariniert mit rauchiger Barbecue-Sauce
serviert mit Chilikraut, Cole Slaw und Pommes Frites

Burger of the house

*Pulled pork marinated with smoked barbecue-Sauce
served with chili coleslaw and french fries*

CHF 27.00

Glarner Chalberwurst

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

Local sausage of veal

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

CHF 28.00

Pouletbrust

an Balsamicojus
mit Kräuterrisotto

chickenbreast

*with balsamico sauce
and herbal risotto*

CHF 32.00

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“

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

Cordon Bleu of pork „Classic Style“

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

CHF 33.50

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“
mit Bauernschinken, Linthkäse und Zigerflocken gefüllt
serviert mit Pommes Frites

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

CHF 35.50

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

CHF39.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti

Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti

CHF 41.00

Hätzinger Forellenfilet in Knusper-Panade
an Limettensauce und Dill- Kartoffelpürée

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

CHF 42.00

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

VEGAN

Vegan

Falafel
auf gebratenem mediterranem Gemüse
mit Rucola und Parmesanspänen

Falafel
on grilled mediterranean vegetables
with rocket and parmesan slices

CHF 24.00

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry
an Kokossauce mit Ananas

Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconut sauce with pineapple

CHF 29.00

DESSERT

Sweets

Affogato

CHF 9.50

Mini Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka

CHF 7.50

Erdbeerglace mit Marc
Strawberry ice cream with marc

CHF 7.50

Vanille Glace mit heissen Beeren
Vanilla ice cream with hot berries

CHF 8.00

Vanilleglace
auf Rhabarberragout
vanilla ice cream on ragout of rhubarb

CHF 9.50

Schokoladenküchlein
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace

Chocolate cake
with liquid chocolate in the middle
served with Vanille ice cream

CHF 15.80

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*) / Magenträs (*spiced sugar*) / Zitrone (*lemon*)

Preis pro Kugel	CHF	4.00
Rahmzuschlag	CHF	1.50
Toppings nach Wahl (Crème Caramel / Schokolade)	CHF	1.50

**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/Cocktailcrevetten: Vietnam / Zucht, Aquakultur

Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur

Schnecken: Frankreich / Zucht

Rauchlachs: Norwegen / Zucht, Aquakultur

Poulet: Schweiz

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.**