

# **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 auftischen 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 21.50**

**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 36.00**

**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 36.50**

**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 38.50**

**Riesencrevettenspiess**

*Pike of kingprawns*

**CHF 41.00**

**Hätzinger Forellenfilet im Knuspermantel**

*Breaded filet of trout*

**CHF 43.00**

**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 8.80**

### **Gemischte Rohkost und Blattsalate**

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

*Salad of raw vegetables and leaf salad  
and Italian, French or spanish dressing*

**CHF 12.50**

### **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 16.50**

### **Crevetten Cocktail**

mit Brioche Toast und Butter

*Shrimp cocktail  
with brioche toast and butter*

**CHF 18.50**

**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**

**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 32.00**

## **WARME VORSPEISEN**

### *Warm starters*

**Tomatencrèmesuppe**  
mit Rahmhaube und Basilikumöl

*Tomato cream soup*  
*with cream and basil oil*

**CHF 11.00**

**Rinds-Bouillon**  
mit Wachtelei und Siedfleisch

*Bouillon*  
*with quail's egg and boiled beef*

**CHF 12.00**

**Schneckenpfännchen**  
in Knoblauch- Kräuterbutter  
und Briochetoast

*Vineyard Snails*  
*in garlic- herbalbutter*  
*served with brioche toast*

**CHF 15.00**

# 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 31.00**

### **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 32.50**

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

*Cordon Bleu of pork „Glerner 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*

**CHF38.00**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
in Champignonrahmsauce  
und knuspriger Kartoffelrösti

*Sliced veal Zurich style*  
*in mushroom creamsauce with rösti*

**CHF 39.00**

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

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

**CHF 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**

## **VEGAN**

### **Vegan**

#### **Falafel**

auf gebratenem mediterranem Gemüse  
mit Rucola und Parmesanspänen

#### *Falafel*

*on grilled mediterranean vegetables*  
*with rocket and parmesan slices*

**CHF 23.00**

***Kichererbsen- Süsskartoffel Curry***  
*an Kokossauce mit Ananas*

***Chickpeas- sweet potatoes Curry***  
*in coconut sauce with pineapple*

**CHF 28.00**

# DESSERT

## *Sweets*

**Affogato**

**CHF 7.50**

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

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

**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.**