

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**

SCHÜTZENHAUS- HIT



Schnitzel Fondue (ab 2 Personen)

Knusprig panierte Schnitzel (200g)
begleitet von einer feinen, hausgemachten
Käsefonduemischung (300g)

CHF 34.50 pro Person

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!

KALTE VORSPEISEN *cold starters*

Junger Schweizer Pflücksalat

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

Lettuce

and Italian, French or spanish dressing

CHF 8.80

Nüsslisalat

mit Ei, Croûtons

und gebratenen Speckjulienne

Lamb's lettuce

with egg, croutons

and roasted bacon

CHF 13.50

Tatar vom Rind mild oder rassig

mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln und Kapernäpfeln

wahlweise mit Cognac oder Calvados

Beef tartare mild or spicy

with quail egg, onions and capers

when required with Cognac or Calvados

CHF 19.00 / + 3.00

WARME VORSPEISEN

Warm starters

Rinds-Bouillon
mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon
with quail's egg and boiled beef

CHF 11.50

Kürbiscrèmesuppe
mit Kernen und Öl

Pumpkin Creamsoup
with kernels and oil

CHF 10.50

Weinbergschnecken
in Knoblauch- Kräuterbutter
serviert mit Toast

Vineyard Snails
in garlic- herbalbutter
served with toast

CHF 15.00

Gebratene Riesencrevetten
mit Knoblauch
geschräft mit Peperoncini
serviert auf Radiatore

Roasted King Prawns
with garlic and pepperoni
served on Radiatore

CHF 18.80
als Hauptgang CHF 37.50

Hauptgänge *Main courses*

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 26.00

Glarner Chalberwurst

an weisser Zwiebelsauce
serviert mit Rotweinzwetschgen
und Kartoffelpüree
(Wartezeit 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
(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 „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 34.50

Crevettenspiess
auf Venerereis mit Wasabircrèmesauce
shrimp skewers
on venere rice with wasabi cream sauce
CHF 37.00

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

Barbarie Ente
an Wildrahmsauce
mit Spätzli und Rotkohl
duck breast
on creamy venison sauce
with "Spätzli" and red cabbage
CHF 38.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti
Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti
CHF 39.00

Jägerpfännchen
Schweinsfiletmédailloons
auf Spätzli mit Champignons und Jus
mit Linthkäse gratiniert
Filet of pork
on spätzli with mushrooms and jus
gratinated with local cheese
CHF 39.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter
auf Weissweinrisotto

*Filet of beef with herbal butter
on white wine risotto*

Men's Cut 180g CHF 51.00
Lady's Cut 150g CHF 48.00

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

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

Flammspiess "Surf 'n Turf"
Rindsentrecôte und Riesecrevette
an Kräuterbutter, verschiedenen Gemüse und Pommes Frites

*«Surf 'n Turf» on a skewer
Entrecôte of beef and king prawn
with herbal butter, several vegetables and french fries*

CHF 48.00

VEGAN

Vegan

Falafel
auf gebratenem mediterranem Gemüse
mit Rucola

Falafel
on grilled mediterranean vegetables
with rocket

CHF 23.00

Kichererbsen- Süßkartoffel Curry
an Kokossauce mit Ananas

Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconut sauce with pineapple

CHF 28.00

DESSERT

Sweets

Meringues mit Rahm
Meringues with cream

CHF 6.50

Affogato

CHF 7.50

Crème brûlée

CHF 8.50

Vermicelle mit Rahm
Vermicelle with cream

CHF 8.50

Coupe Nesselrode

CHF 13.50

Schokoladenküchlein
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace

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

CHF 14.80

Crèpes Suzette (ab 2 Personen)
am Tisch flambiert

Crèpes Suzette (for min 2 persons)
flambéed at your table

CHF 19.50 pro Person

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	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!

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

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

Schweinefleisch: Schweiz

Rindfleisch: Uruguay

Kalbfleisch: Schweiz

Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur

Crevetten: Thailand / Zucht, Aquakultur

Ente: Frankreich

Schnecken: Frankreich

Unsere Lieferanten:

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Fischzucht Fryberghof, Hätingen

Metzgerei Kern, Ennenda

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.