

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

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

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

Rinds-Bouillon

mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon

with quail's egg and boiled beef

CHF11.50

Weinbergschnecken

in Knoblauch- Kräuterbutter

serviert mit Toast

Vineyard Snails

in garlic- herbalbutter

served with toast

CHF 15.00

Gebratene Riesencrevetten

mit Knoblauch und Rosmarin

geschärft mit Peperoncini

serviert auf Radiatore

Roasted King Prawns

with garlic, rosemary and pepperoni

served on Radiatore

CHF 18.80

als Hauptgang CHF 37.50

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 26.00

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

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 Wasabicrèmesauce
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
CHF38.00

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

Jägerpfännchen
Schweinsfiletmédallions
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

Rindsentrecôte
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
Entrecote of beef
with herbal butter and french fries
CHF 44.00

Rindsfilet mit Kräuterbutter
auf Weissweinsrisotto

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- Kartoffelpüree

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

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
CHF13.50

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

Crêpes Suzette (ab 2 Personen)
am Tisch flambiert
Crêpes 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: Schweiz / Uruguay / Paraguay*

Kalbfleisch: Schweiz

Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur

Crevetten: Thailand / Zucht, Aquakultur

Hirsch: Österreich / Neuseeland

Reh: Österreich / Neuseeland

Ente: Frankreich

Schnecken: Frankreich

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Hösli, Glarus

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Fischzucht Fryberghof, Hätzingen

Metzgerei Kern, Ennenda

Unsere Zwiebelbrötchen werden im Haus produziert.

Unser Brot wird in der Schweiz produziert.

***kann mit nichthormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika erzeugt worden sein**