

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“**

Ihre Gastgeber

Stefan D. Schlegel und Markus Kunde

KALTE VORSPEISEN

Cold Starters

Pflücksalat CHF 8.50
mit gerösteten Kernen
an italienischem, französischem oder spanischem Dressing
*Leaf Salad with roasted kernels
and Italian, French or spanish dressing*

Gemischte Rohkost und Blattsalate CHF 9.80
an italienischem, französischem oder spanischem Dressing
*Salad of raw vegetables and leaf salad
and Italian, French or spanish dressing*

Crevetten Cocktail CHF 17.50
mit Brioche Toast und Butter
*Cocktail of shrimps
with Brioche Toast and butter*

Hausgebeizter Graved Lachs 80 g als Vorspeise CHF 18.00
mit frisch geraspeltem Meerrettich 160 g als Hauptgang CHF 28.00
und Brioche Toast
*Homepickled Salmon
with fresh horseradish
and Brioche Toast*

Tatar vom Rind mild oder rassig 90 g als Vorspeise CHF 19.00
mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln 160 g als Hauptgang CHF 32.00
und Kapernäpfeln
wahlweise mit Cognac oder Calvados CHF +3.00
*Beef tartare mild or spicy
with quail egg, onions and capers
when required with Cognac or Calvados*

WARME VORSPEISEN

Warm starters

Spargelcrèmesuppe

CHF 9.50

wahlweise mit Graved Lachs
oder mit Crevetten

CHF +2.50

CHF +2.50

Creamsoup of asparagus

with homepickled salmon or shrimps

Rinds-Bouillon

CHF 11.50

mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon

with quail's egg and boiled beef

Hausgemachte Bärlauch- Ricotta Ravioli

CHF 17.00

in Salbeibutter geschwenkt

*Homemade Ravioli filled with wild garlic and ricotta
in sage butter*

Wachtel Suprême

CHF 19.50

auf cremigem Spargelrisotto

Supreme of quail

on creamy risotto of asparagus

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Meat main courses

Glarner Chalberwurst **CHF 28.00**
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*

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“ **CHF 30.50**
mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt
serviert mit Pommes Frites
(Wartezeit min. 20 Minuten)

*Cordon Bleu of pork „Classic Style“
filled with cheese and ham
served with french fries*

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“ **CHF 31.50**
mit Bauernschinken, Bergkäse 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*

Kalbslebergeschnetzeltes **CHF 38.00**
in Balsamicojus
mit gebratenen Schalotten und Kräutern
an knuspriger Kartoffelrösti

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

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

Rindsfilet **150 g Lady`s Cut CHF 48.00**
an Sauce Bernaise **180 g Gentlemen`s Cut CHF 53.00**
und Pommes Frites

Filet of beaf
with sauce bernaise and french fries

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten ein **CHF 6.50**
Bouquet aus 4 verschiedenen Gemüsesorten
If desired we serve 4 different sorts of vegetables with every
maincours.

SCHÜTZENHAUS – SPEZIALITÄT

Specialty of the house

Flammspiess “Schweinsfilet & Apfel” **CHF 42.00**
an Calvadosrahmsauce
mit Spätzli und Gemüse
«Filet of pork & apple» on a skewer
in calvados cream sauce
with Spätzli and vegetables

Flammspiess “Surf ‘n Turf” **CHF 46.00**
Rindsentrecôte und Riesecrevette
an Kräuterbutter, verschiedenen Gemüse und Pommes Frites
«Surf ‘n Turf» on a skewer
Entrecôte of beaf and king prawn
with herbal butter, several vegetables and french fries

SPARGEL HAUPTGÄNGE

Asparagus maincourses

Portion gemischter Spargel, 200 g
mit gebratenen neuen Kartoffeln
an Sauce Hollandaise **CHF 27.80**

mit Kochschinken, 60g + **CHF 5.80**
mit Seranoschinken, 60g + **CHF 6.80**
mit graved Lachs, 60 g + **CHF 8.00**

White asparagus
with roasted new potatoes
on sauce hollandaise
Beside you can choice cooked ham, dried ham or salmon

Schweinsfiletmédailles **CHF 41.00**
auf gemischtem Spargel
mit Sauce Choron und Brätlerkartoffeln

Filet of pork
on green and white asparagus
with sauce choron and roasted potatoes

Rindsentrecôte200g **CHF 48.00**
auf gemischtem Spargel
mit geschmolzener Kräuterbutter
und Brätlerkartoffeln

Filet of beaf
on green and white asparagus
with melted herbal butter and roasted potatoes

FISCH HAUPTGÄNGE

Fish main courses

Hätzinger Goldforellenfilet in Knusper-Panade **CHF 41.00**
an Limettensauce
und Dill- Kartoffelpürée

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

Riesencrevetten

auf gemischtem Spargel
mit Bärlauch Mayonnaise und Brätlerkartoffeln

CHF 41.50

King Prawns

*on green and white asparagus
with wild garlic mayonnaise and roasted potatoes*

VEGETARISCH
Vegetarian main courses

Zigerhörnli

mit Apfelmus und Röstzwiebeln

CHF 21.80

Local cheese noodles

with mashed apples and roasted onions

Spargelcannelloni

in Tomatensauce mit Käse gratiniert

CHF 26.00

Cannelloni of asparagus

in Tomatoesauce gratinated with cheese

VEGAN
Vegan main course

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry

an Kokossauce mit Ananas

CHF 28.00

Chickpeas- sweet potatoes Curry

in coconut sauce with pineapple

DESSERT

Sweets

Tonkabohnen Crème Brulée **CHF 9.00**

Crème Brulée of tonka beans

Portion Erdbeeren **CHF 11.50**
mit Rahm **+ CHF 1.50**

Portion Strawberries
with cream

Schokoladenküchlein **CHF 14.80**
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace

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

Schützenhaus- Dessertvariation **CHF 15.00**
drei verschiedene Mini- Desserts
nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach «grad richtig»

Variation of sweets
three different kinds of mini sweets

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*)

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

Crème Caramel
Schokolade
Fruchtige Erdbeere

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 |
| Rindfleisch | Uruguay |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Forelle | Schweiz / Zucht, Aquakultur |
| Crevetten | Vietnam / Zucht, Aquakultur |
| Wachtel | Frankreich |
| Lachs | Norwegen / Zucht, Aquakultur |

Unsere Lieferanten:

Zahner Fischhandel, Gommiswald

Metzgerei Hösli, Glarus

Metzgerei Spiess, Landquart

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Metzgerei Kern, Ennenda

Marcel Landolt Käserei, Schänis