

# Wild Karte

Es ist wieder soweit und die kulinarische Wildsaison beginnt. Die vielfältigen Zubereitungsarten und die Hausspezialitäten sorgen für lukullische Genüsse. In unserer Küche geht es - im wahrsten Sinne des Wortes - "WILD" zu.

Oft ist es für die Gastronomen gar nicht so einfach, einheimisches Wild zu bekommen. Die Nachfrage ist gross, das Angebot beschränkt.

Die Patentjagd stellt hohe Anforderungen an die Jäger. Sie besteht nicht allein aus den wenigen Wochen der Jagdzeit, sondern erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensraum - Wild - Jagd. Diese Auseinandersetzung fördert eine weidgerechte Einstellung.

Das Ziel der Jagd besteht darin, gesunde, den örtlichen Verhältnissen angepasste und natürlich strukturierte Wildbestände zu erhalten. Überbestände übernutzen nämlich den angestammten Lebensraum und ein Überhang an weiblichem und jungem Wild führt zu grossen Wildansammlungen. Daher dürfen und sollen die Wildbestände durch die Patentjagd angemessen genutzt werden

**Wir wünschen Ihnen „en Guete“**



# VORSPEISEN

## *Starters*

**Kürbiscrèmesuppe**  
mit kandierte Kernern und Öl

*Pumpkin Creamsoup*  
*with candied kernels and oil*

**CHF 10.50**

**Nüsslisalat**  
mit Ei, Croûtons  
und gebratenen Speckjulienne

*Lamb's lettuce*  
*with egg, croutons*  
*and roasted bacon stripes*

**CHF 13.50**

**Herbstlicher Blattsalat**  
mit gebratenen Pilzen  
an Waldbeer- Balsamicodressing

*Autumnal leaf salad*  
*with roasted mushrooms*  
*on wild berrie- balsamic dressing*

**CHF 16.00**

**Wildravioli**  
an Eierschwämmli-ragoût  
*Ravioli filled with venison*  
*on ragout of chanterelles*

**CHF 21.00**

**Gebeizter Hirschrücken**  
mit Rucola und Parmesan  
an Zwetschgenchutney

*Marinated back of deer*  
*with rocket and parmesan cheese*  
*on plum chutney*

**CHF 24.90**

## **Hauptgänge**

### ***Maincourses***

**Cremiges Ragoût von Waldpilzen**  
in Kräutersauce auf Toast  
***Creamy ragout of forest mushrooms***  
*in herbal sauce on toast*

**CHF 29.50**

**Hirschpfeffer**  
an Rotweinsauce mit Rotkohl, Maroni, Rosenkohl  
Rotweinbirne und Spätzli  
***Sliced deer***  
*with redwine sauce, red cabbage, maroni, brussels sprouts*  
*redwine pear and spätzle*

**CHF39.50**

**Hirschentrecôte am Spiess flambiert**  
an Wildrahmsauce mit Schupfnudeln und Maroni  
Rosenkohl, Rothkohl und Rotweinbirne  
***Entrecote of deer flambeed on a skewer***  
*with a creamy venison sauce and "Schupfnoodles"*  
*brussels sprouts, red cabbage, redwine pear and maroni*

**CHF 39.50**

**Rehgeschnetzelttes**  
mit Dörrzwetschgen und Trauben  
an Portweinrahmsauce und Spätzli  
dazu Rotkohl, Maroni, Rosenkohl  
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren  
***Sliced deer***  
*with dried plums and grapes*  
*on portwine sauce and spätzle*  
*red cabbage, maroni, brussels sprouts, redwine pear and cranberries*

**CHF 40.50**

**Perlhuhnbrust**  
auf cremigen Steinpilzbandnudeln  
mit Rosenkohl und Maroni  
***guinea fowl breast***  
*on creamy chantarelle noodles*  
*with brussels sprouts and maroni*

**CHF 42.50**

# Wild Spezial ab 2 Personen

**Gebratener Rehrücken**  
an Wildrahmsauce  
serviert in 2 Gängen  
dazu reichen wir Rotkohl, Rosenkohl,  
Rotweinbirne mit Preiselbeeren  
Maroni und gebratene Spätzli

*Roasted back of deer  
on creamy venison sauce  
served in two dishes  
with red cabbage, brussels sprouts,  
redwine pear and cranberries  
maroni and Spätzli*

**CHF 54.00 pro Person**

**nur auf Vorbestellung 24 Stunden vorab**  
*only on demand in advance latest 24 hours*

Unser Personal  
im Schütz ist

**megawild**

drauf.



*Wildgerichte: vom herbstlichen Salat bis zur Perlhuhnbrust.*

Restaurant  
**SCHÜTZENHAUS**  
8750 Glarus



Restaurant Schützenhaus Glarus CH-8750 Glarus  
Schützenhausstrasse 55 Telefon 055 640 10 52  
[www.schuetzenhaus-glarus.ch](http://www.schuetzenhaus-glarus.ch)