

# 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**

# SPARGELKARTE

**Spargelcrèmesuppe**

**CHF 10.80**

**Gebackener grüner Spargel im Brickteig**

serviert mit süss-saurem Himbeermark

**CHF 11.80**

**Spargelsalat**

mit Äpfeln, Erdbeeren

und Seranoschinken

an einer Balsamico-Vinaigrette

**CHF 14.50**

**Cremiges Risotto**

mit Spargelspitzen

glasierten Kirschtomaten und Parmesanchip

**CHF 27.80**

**Portion weisser und grüner Spargel**

**mit neuen Kartoffeln**

an Sauce Hollandaise oder Bärlauch Mayonnaise

**CHF 27.80**

mit Kochschinken

+ **CHF 5.80**

mit Seranoschinken

+ **CHF 6.80**

mit Maispoularde

+ **CHF 12.50**

mit Schweinsfiletmédailles

+ **CHF 19.80**

mit Forellenfilet

+ **CHF 21.80**



# **KALTE VORSPEISEN**

## *Cold starters*

**Blattsalat**  
mit gerösteten Kernen

*Leaf Salad with roasted kernels*

**CHF 8.80**

**Gemischte Rohkost und Blattsalate**  
*Salad of raw vegetables and leaf salad*

**CHF 10.80**

**Tatar vom Norweger Rauchlachs**  
an Dill- Crème Fraîche  
mit Zwiebelringen, Kapernäpfeln und Toast

*Smoked salmon tatar*  
*on Dill- Crème Fraîche*  
*with onion rings, capers and toast*

**CHF 17.50**

**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)**

wahlweise mit Cognac oder Calvados  
*when required with Cognac or Calvados*

**+ CHF 3.00**

**Geniessen Sie dazu folgende hausgemachte Salatsaucen:**  
**Französisch, Italienisch oder Spanisch**

*We serve the following homemade Dressings to our salads:*  
*French, Italian or Spanish*

# WARME VORSPEISEN

## *Warm starters*

### **Bärlauchcrèmesuppe**

*Creamsoup of wild garlic*

**CHF 10.80**

### **Rinds-Bouillon**

mit Wachtelei und Siedfleisch

### *Bouillon*

*with quail's egg and boiled beef*

**CHF 11.50**

### **Weinbergsschnecken**

in Knoblauch- Kräuterbutter

serviert mit Toast

### *Vineyard Snails*

*in garlic- herbalbutter*

*served with toast*

**CHF 15.00**

### **Hausgemachte Bärlauch- Ricotta Ravioli**

in Salbeibutter geschwenkt

*Homemade Ravioli filled with wild garlic and ricotta*

*in sage butter*

**CHF 17.00**

### **Gebratene Riesencrevetten**

mit Knoblauch und Rosmarin

geschärft mit Peperoncini

serviert auf Sepia Radiatore

### *Roasted King Prawns*

*with garlic, rosemary and pepperoni*

*served on Sepia Radiatore*

**CHF 18.80**

# FLEISCHGERICHTE

## *Meat maincourses*

### **Schützenburger**

Pulled pork  
mariniert mit rauchiger Barbecue-Sauce  
im Kartoffel-Sesam-Bun serviert mit Chilikraut  
und Pommes Frites

### ***Burger of the house***

*Pulled pork marinated with smoked barbecue-Sauce  
in a potatoe- sesam-bun served with chili coleslaw  
and french fries*

**CHF 24.80**

### **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 30.50**

### **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 32.50**

**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*

**CHF 38.00**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
in Champignonrahmsauce  
und knuspriger Kartoffelrösti

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

**CHF 39.00**

**Maispouardenbrust**  
an Zitronenrisotto  
mit Rotweinbutter und Broccoliröschen

*breast of corn chicken*  
*with lemon risotto, redwine butter and broccoli*

**CHF 34.50**

**Saltimbocca vom Schweinsfilet**  
mit Crèmetagliatelle  
verfeinert mit Salbei und Portwein

*Saltimbocca from filet of pork*  
*with creamy noodles, sage and portwine*

**CHF 39.80**

**Rindsentrecôte (200g) vom Grill**  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

*Entrecôte of beaf*  
*with herbal butter and french fries*

**CHF 44.00**

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**

# FISCHGERICHTE

## *Fish maincourses*

**Gebratene Riesencrevetten**  
mit Knoblauch und Rosmarin  
geschärft mit Peperoncini serviert auf Sepia Radiatore

***Roasted King Prawns***  
*with garlic, rosemary and pepperoni*  
*served on Sepia Radiatore*

**CHF 39.50**

**Hätzinger Goldforellenfilet in Knusper-Panade**  
an Limettensauce und Dill- Kartoffelpüree

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

**CHF 41.00**

# VEGETARISCH & VEGAN

## *Vegetarian & vegan maincourses*

**Kartoffelgnocchi und Rucola**  
an cremiger Gorgonzolasauce  
serviert mit Baumüssen

***Potatoe gnocchi with rocket***  
*on creamy gorgonzola cheese sauce with walnuts*

**CHF 24.80**

**Zigerhörnli**  
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

***Local cheese noodles***  
*with mashed apples and roasted onions*

**CHF 25.00**

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

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

**CHF 28.00**

# DESSERT

## *Sweets*

**Blaubeer- Tiramisu**  
*Blueberry Tiramisu*

**CHF 9.00**

**Portion Erdbeeren**  
*Portion Strawberries*

**CHF 11.50**

mit Rahm, Pfeffer und Balsamico  
*with cream, pepper and balsamic*  
**+ CHF 1.50**

**Coupe Romanoff**  
1 Kugel Vanilleglace  
frische Erdbeeren und Rahm

***Coupe Romanoff***  
*Vanilla ice-cream*  
*with fresh Strawberries and cream*

**CHF 12.80**

**Schokoladenküchlein**  
mit geschmolzenem Kern  
dazu reichen wir Joghurtglace

***Chocolate cake***  
*with liquid chocolate in the middle*  
*served with yogurt 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*)  
Mocca (*coffee*)  
Magenträs (*spiced sugar*)  
Zitronensorbet (*lemon sorbet*)

<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</b>	<b>CHF</b>	<b>1.50</b>

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 ver- wendet werden.**

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Rind</b>	<b>Uruguay / Paraguay</b>
<b>Crevetten</b>	<b>Vietnam / Zucht, Aquakultur</b>
<b>Forelle</b>	<b>Schweiz / Zucht, Aquakultur</b>
<b>Schnecken</b>	<b>Frankreich / Zucht</b>
<b>Maispoularde</b>	<b>Frankreich</b>

**Zahner Fischhandel, Gommiswald**

**Metzgerei Hösli, Glarus**

**Metzgerei Kern, Ennenda**

**Metzgerei Spiess, Landquart**

**Ernst Gygli Gemüse, Näfels**

**G. Bianchi AG, Zufikon**

**Fischzucht Fryberghof, Hätzingen**