

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



Zeit zum Geniessen....



**Ab sofort servieren wir jeden Mittwochabend
(auf Vorbestellung)
ein feines 6-Gang-Gourmetmenu
zum Preis von CHF 110.00 pro Person.**

**Wir freuen uns auf Ihre Reservation
bis spätestens 24 Stunden im Voraus.**



SCHÜTZENHAUS- HIT



Schnitzel Fondue (ab 2 Personen)

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

CHF 35.50 pro Person

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!

KALTE VORSPEISEN

Cold starters

Pflücksalat

mit gerösteten Kernen
an italienischem oder französischem Dressing

*Leaf Salad with roasted kernels
and Italian or French dressing*

CHF 8.50

mit Graved Lachs
with pickled salmon

+ CHF 4.50

Nüsslisalat

an französischem Dressing
mit gebratenem Speck und Ei

*Lamb's lettuce
with french dressing, roasted bacon and egg*

CHF 13.50

Hausgebeizter Graved Lachs

mit frisch geraspelttem Meerrettich
und Brioche Toast

*Homepickled Salmon
with fresh horseradish
and Brioche Toast*

CHF 17.00

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

WARME VORSPEISE

Warm starter

Weinbergschnecken
in Knoblauch- Kräuterbutter
serviert mit geröstetem Briochetoast

Vineyard Snails
in garlic- herbalbutter
served with roasted Briochetoast

CHF 15.00

SUPPEN

Soups

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbisöl und Kernen

Pumpkin Creamsoup
with pumpkin oil an kernels

CHF 10.50

Rinds-Bouillon
mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon
with quail's egg and boiled beef

CHF 11.50

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Meat maincourses

Bauern Rösti
mit Käse gratiniert
an gebratenem Speck und Spiegelei

Rösti
gratinated with cheese
with bacon and egg

CHF 23.80

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

Flammspiess "Schweinsfilet & Apfel"
an Calvadosrahmsauce mit Spätzli und Gemüse

«Filet of pork & apple» on a skewer
in calvados cream sauce with Spätzli and vegetables

CHF 42.00

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

Entrecôte of beaf
with herbal butter and french fries

CHF 44.00

Flammspiess "Surf 'n Turf"
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

CHF 48.00

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

FISCH HAUPTGANG

Fish maincourse

Hätzinger Goldforellenfilet in Knusper-Panade
an Rahmwirz
und Venere-Reis

Crispy breaded filet of a local trout
with creamy savoy cabbage
and venere rice

CHF 41.00

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarian & vegan maincourses

Vegetarischer Burger "Portugiesischer Art"
mit Gemüse Pataniscas
Barbecue Sauce, Cole Slaw
und Pommes Frites

Vegetarian Burger "Portuguese style"
with vegetable fritters
barbecue sauce, cole slaw
and french fries

CHF 24.50

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

Orangen Parfait
mit Likör

Orange Parfait
with liqueur

CHF 8.50

Tonkabohnen Crème Brulée
Crème Brulée of tonka beans

CHF 9.00

Vermicelle
mit Rahm

Vermicelle
with cream

CHF 8.50

Schokoladenküchlein
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace

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

CHF 14.80

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

Variation of sweets
three different kinds of mini sweets

CHF 15.00

Crêpes Suzette (ab 2 Personen)
am Tisch flambiert
Crêpes Suzette (for min 2 persons)
flambéed at your table
CHF 16.50

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

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

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rind	Uruguay / Paraguay
Crevetten	Vietnam / Zucht, Aquakultur
Forelle	Schweiz / Zucht, Aquakultur
Schnecken	Frankreich / Zucht

Zahner Fischhandel, Gommiswald

Metzgerei Hösli, Glarus

Metzgerei Kern, Ennenda

Café Konditorei Müller AG, Näfels

Metzgerei Spiess, Landquart

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Fischzucht Fryberghof, Hätzingen

**Vieles in dieser Karte kann auf Anfrage auch gluten- und
laktosefrei zubereitet werden.**

Bitte fragen Sie doch einfach beim Service nach!