

# 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 Kernen und Öl

*Pumpkin Creamsoup*  
*with 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**

**Hirschschinkencarpaccio**  
mit Rucola und Parmesan  
an Zwetschgensauce

*Carpaccio of dried deer ham*  
*with rocket and parmesan cheese*  
*on plum sauce*

**CHF 24.90**

# Hauptgänge

## *Maincourses*

**Cremiges Ragoût von Waldpilzen**  
in Kräutersauce  
mit gebratenen Semmelknödelscheiben

*Creamy ragout of forest mushrooms*  
*in herbal sauce with roasted slices of dumplings*

**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*

**CHF 38.50**

### **Hirschentrecôte am Spiess flambiert**

an Specksauce mit Schupfnudeln und Maroni  
Rosenkohl, Rothkohl und Rotweinbirne

*Entrecote of deer flambeed on a skewer*  
*with bacon 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**

# **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*

**Junger Schweizer Pflücksalat**  
an Kürbis- Ingwer Dressing

*Lettuce*  
*with pumpkin- ginger dressing*

**CHF 8.50**

**Gemischte Rohkost und Blattsalate**  
an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

*Salad of raw vegetables and leaf salad*  
*and italian, french or spanish dressing*

**CHF 9.80**

**Crevetten Cocktail**

*Shrimp cocktail*

**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)**

**CHF 32.00 (160g als Hauptgang)**

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

**+ CHF 3.00**

## WARME VORSPEISEN

### *Warm starters*

**Tomatencrèmesuppe**  
mit Rahmhaube und Basilikumöl

*Tomato cream soup*  
*with cream and basil oil*

**CHF 9.50**

**Rinds-Bouillon**  
mit Wachtelei und Siedfleisch

*Bouillon*  
*with quail's egg and boiled beef*

**CHF11.50**

**Kleine hausgemachte Pasta**  
in cremiger Sauce  
mit geräucherter Forelle und Zucchini

*Small homemade noodles*  
*in a creamy sauce*  
*with smoked trout and zucchini*

**CHF 24.00**

# 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 25.00**

### **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 cheese and ham served with french fries*

**CHF 30.50**

### **Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“**

mit Bauernschinken und Linthkäse gefüllt

bestreut mit Zigerflocken

serviert mit Pommes Frites (Wartezeit min. 20 Minuten)

### ***Cordon Bleu of pork „Glarner Style“***

*filled with mountain cheese and ham*

*covered with local cheese*

*served with french fries*

**CHF 31.50**

**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*

**CHF36.00**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
in Champignonrahmsauce  
und knuspriger Kartoffelrösti

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

**CHF36.50**

**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**

**Rindsentrecôte**  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

*Entrecote of beef*  
*with herbal butter and french fries*

**CHF 44.00**



# VEGETARISCH & VEGAN

## Vegetarian & Vegan

**Vegetarischer Schützenburger**  
mit Gemüse-Kichererbsenbratling  
nach "portugiesischer Art"  
mit Cole Slaw, Chilikraut  
und Pommes Frites

*Vegetarian Burger of the house*  
*with a patty of vegetable and chickpeas*  
*Cole slaw salad with chili coleslaw*  
*and french fries*

**CHF 23.00**

**"Zigerhörnli"**  
*Hörnli in Rahmsauce*  
*mit Ziger verfeinert*  
*serviert mit Apfelmus*

*Noodles with local cheese*  
*and mashed apples*

**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**

**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*)

<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 verwendet werden.**

**Schweinefleisch: Schweiz**

**Rindfleisch: Uruguay**

**Kalbfleisch: Schweiz**

**Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur**

**Crevetten: Thailand / Zucht, Aquakultur**

**Reh: EU /CH**

**Hirsch: Neuseeland**

**Perlhuhn: Frankreich**

**Unsere Lieferanten:**

**Zahner Fischhandel, Gommiswald**

**Metzgerei Hösli, Glarus**

**Metzgerei Spiess, Landquart**

**Ernst Gygli Gemüse, Näfels**

**G. Bianchi AG, Zufikon**

**Fischzucht Fryberghof, Hätzingen**

**Metzgerei Kern, Ennenda**