

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

SOMMERLICHE FITNESSKARTE

Fitness Plates

Grosser bunter Salatteller
mit Kochschinken, Käse und Früchten

Big mixed Salad with ham, cheese and fruits

CHF 19.80

Alle folgenden Fitnesssteller servieren wir mit einem gemischtem Salat, frischen Früchten und hausgemachter Kräuterbutter.

Wählen Sie dazu:

We serve all following fitnessplates with a mixed salad, fresh fruits and homemade herbal butter. Please make your choice:

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“
mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt

Cordon Bleu of pork „Classic Style“ filled with cheese and ham

CHF 32.00

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“
mit Bauernschinken, Bergkäse und Zigerflocken gefüllt

*Cordon Bleu of pork „Glarner Style“
filled with two sorts of local cheese and ham*

CHF 33.00

Riesencrevettenspiess / Pike of kingprawns

CHF 36.50

Hätzinger Gold- Forellenfilet im Knuspermantel

Breaded filet of trout

CHF 39.80

Schweinsfiletmédailles / Médailles of pork

CHF 44.50

Rindsentrecôte, 200g / Entrecote of beef

CHF 48.00

Rindsfilet, 150g “Surf ‘n Turf” mit Riesencrevette

Filet of beef with king prawn

CHF 54.00

KALTE VORSPEISEN

cold starters

Junger Schweizer Pflücksalat
an Zitronen- Thymian Emulsion

Lettuce
with lemon thyme 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

Melonen Kaltschale
mit Serano Schinken und Grissini

Cold soup of melon
with Serano ham and Grissini

CHF 14.00

„Tomate Mozzarella“
mit Tomatenmousse und Balsamicocrème

„Tomatoe & Mozzarella“
with tomatoe mousse, balsamic cream

CHF 15.50 /
als Hauptgang CHF 21.50

Crevetten Cocktail

Shrimp cocktail

CHF 17.50

Tatar vom Rind mild oder rassig
mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln und Kapernäpfeln
wahlweise mit Cognac oder Calvados

Beef tartare mild or spicy
with quail egg, onions and capers
when required with Cognac or Calvados

CHF 19.00 / + 3.00

„Vitello Forello“

Rosa gebratenes Kalbsfischli
an cremiger Sauce von geräuchertem, heimischen Forellenfilet
mit gebackenen Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

„Vitello Forello“

*roasted veal with creamy sauce of local trout
baked caper apples and red onions*

CHF 23.00

WARME VORSPEISEN

Warm starters

Tomatencrèmesuppe

mit Rahmhaube und Basilikum

Tomato cream soup

with cream and basil

CHF 9.50

Rinds-Bouillon

mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon

with quail's egg and boiled beef

CHF 11.50

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 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

CHF 30.50

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“

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*

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

Schweinsfiletmedaillons
an Portweinjus
mit Süsskartoffelpüree und Broccoliröschen

Filet pork
on zucchini- portwine sauce
with mashed sweet potatoes and broccoli

CHF 41.00

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

Riesengrillspieß
auf Limettencremenudeln

Pike of kingprawns
with lime noodles

CHF 41.00

Rindsentrecôte
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
Entrecote of beef
with herbal butter and french fries
CHF 44.00

Rindsfilet "Surf 'n Turf"
an Kräuterrisotto und Zitronenbutter
Filet of beaf «Surf 'n Turf» on a skewer
with herbal risotto and lemon butter
CHF 48.00

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarian & Vegan

Vegetarischer Schützenburger
mit Cole Slaw, Chilikraut
und Pommes Frites
Vegetarian Burger of the house
Cole slaw salat with chili coleslaw
and french fries
CHF 23.00

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry
an Kokossauce mit Ananas

Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconut sauce with pineapple
CHF 28.00

DESSERT

Sweets

Tonkabohnen Crème Brulée

Crème Brulée of tonka beans

CHF 9.00

Erdbeer Parfait
mit Rahm

Strawberry Parfait
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

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: Thailans / Zucht, Aquakultur

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