

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



Glarner Menu

Grüner Salat
an hausgemachtem Zigerdressing

Glarner Rieslingsuppe
vom Bürgliwy

Glarner Chalberwurst vom Hösli Metzg
an weisser Zwiebelsauce
serviert mit Rotweinzwetschgen
und Kartoffelpüree

Magenträsglace mit Rahm
aus der Café- Konditorei Müller

4- Gang Menu CHF 49.50

3-Gang Menu CHF 42.00

En Guete!



KALTE VORSPEISEN

Cold starters

Blattsalat CHF 8.50
mit gerösteten Kernen
Leaf Salad with roasted kernels

Gemischte Rohkost und Blattsalate CHF 9.50
Salad of raw vegetables and leaf salad

Nüsslisalat CHF 14.50
mit Speck und Ei
Lamb's lettuce
with bacon and egg

Wildpastete CHF 15.50
mit Pilzen gefüllt
Venison Pie
filled with mushrooms

Herbstlicher Blattsalat CHF 16.00
mit gebratenen Pilzen
an Waldbeer- Balsamicodressing
Autumnal leaf salad
with roasted mushrooms
on wild berrie- balsamic dressing

Tatar vom Rind mild oder rassig CHF 19.00
mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln
und Kapernäpfeln
wahlweise mit Cognac oder Calvados CHF +3.00

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

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

*We serve the following homemade Dressings to our salads:
French, Italian, Spanish or Ziger (a local cheese specialty)*

WARME VORSPEISEN

Warm starters

Weinbergschnecken **CHF 12.80**
in Knoblauch- Kräuterbutter
serviert mit Toast

Vineyard Snails
in garlic- herbalbutter
served with toast

Gebratene Riesencrevetten **CHF 18.80**
mit Knoblauch und Rosmarin
geschärft mit Peperoncini
serviert auf Sepia Radiatore

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

SUPPEN

Soups

Tagessuppe **CHF 7.80**
Soup of the day

Kürbiscrèmesuppe **CHF 10.80**
mit Amaretto
Pumpkin Creamsoup
With Amaretto

Fleischgerichte

Meat maincourses

Bauern Rösti **CHF 21.80**
mit Speck, Spiegelei und Käse

Rösti
with bacon, egg and cheese

Schützenburger **CHF 26.80**
Pulled pork
mariniert mit rauchiger Barbecue-Sauce
im Kartoffel-Sesam-Bun serviert mit Chilikraut
und Süsskartoffel Pommes Frites

Burger of the house
*Pulled pork marinated with smoked barbecue-Sauce
in a potatoe- sesam-bun served with chili coleslaw
and sweet potatoe fries*

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“ **CHF 30.50**
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*

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“ **CHF 31.50**
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*

Kalbslebergeschnetzeltes **CHF 36.00**
in Balsamicojus
mit gebratenen Schalotten und Kräutern
an knuspriger Kartoffelrösti

Sliced liver of veal
*on balsamicjus
with roasted onions and herbes
served with potatoerösti*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **CHF 36.50**
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti
Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti

Hirschpfeffer **CHF 36.50**
an Rotweinsauce mit Rotkohl, Maroni,
Preiselbeerapfel und Spätzli
Sliced deer
with redwine sauce, red cabbage, maroni,
cranberry apple and spätzle

Rehgeschnetzeltes **CHF 38.50**
mit Dörrzwetschgen und Trauben
an Portweinrahmsauce und Spätzli
Sliced venison
with dried plums and grapes
on portwine- creamsauce and Spätzle

Jägertopf **CHF 39.50**
Alpschweinfilet auf Spätzli und Champignons
mit Bergkäse gratiniert
Filet of pork
on spätzli and mushrooms
gratinated with local cheese

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten ein **CHF 5.00**
Bouquet aus 4 verschiedenen Gemüsesorten
If desired we serve 4 different sorts of vegetables with every
maincours.

FISCHGERICHTE *Fish maincourses*

Gebratenes Zanderfilet unter der Zigerkruste **CHF 36.00**
mit Venere Reis und Rahmwirz

Roasted filet of pikeperch
With venere rice and creamy savoy

Riesencrevetten **CHF 39.50**
mit Zimt und Vanille gebraten
auf glasiertem Lauch
mit gebackenen Risottokrapfen

King Prawn
roasted with cinnamon and vanilla
served with glazed leek and risotto donuts

VEGETARISCH *Vegetarian maincourses*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi **CHF 27.00**
an cremiger Gorgonzolasauce
serviert mit Baumnüssen und Birnenspalten

Homemade potatoe gnocchi
on creamy gorgonzola cheese sauce
with walnuts and slices of pears

Cremiges Ragoût von Waldpilzen **CHF 29.50**
in Kräutersauce
mit Röstipastetli

Creamy ragoût of mushrooms
in herbal sauce
with hash browns pate

VEGAN *Vegan maincourse*

Kichererbsen- Süsskartoffel Curry **CHF 28.00**
an Kokossauce mit verschiedenen Gemüsen

Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconat sauce with different kinds of vegetables

DESSERT

Sweets

Vermicelle CHF 8.50
mit Rahm
Vermicelle
with cream

Kemmeriboden Meringue CHF 8.50
mit Rahm

mit 1 Kugel Vanille- **oder** 1 Kugel Erdbeerglace CHF 12.50

Meringue
with cream
with vanilla- or strawberrie ice cream

Apfelstrudel CHF 9.80
mit Vanilleglace

Apple strudel
with vanilla ice cream

Coupe Nesselrode CHF 12.50

Eiskaffee Schützenhaus CHF 12.50
mit Rahm

mit Likör oder Kirsch CHF 15.00

Schokoladenküchlein CHF 14.80
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Joghurtglace

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

Glace

**Zaubern Sie sich Ihren eigenen Coupe nach Wahl mit folgenden
Glacesorten der Café Konditorei Müller AG in Näfels**

Vanille
Magenträss

Schokolade

Erdbeer

Preis pro Kugel

CHF 4.00

Rahmzuschlag

CHF 1.50

Toppings nach Wahl

CHF 1.50

Caramel

Schokolade

Erdbeer

**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	USA
Kalbfleisch	Schweiz
Forelle	Schweiz / Zucht, Aquakultur
Crevetten	Vietnam / Zucht, Aquakultur
Thunfisch	Malediven / Philippinen Wildfang / Westindischer Ozean Haken und Langleine

Unsere Lieferanten:

Zahner Fischhandel, Gommiswald

Metzgerei Hösli, Glarus

Café Konditorei Müller AG, Näfels

Metzgerei Spiess, Landquart

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon