

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 italienischem, französischem oder spanischem Dressing

Lettuce

and italian, french or spanish 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 10.80

Crevetten Cocktail

serviert mit Toast und Butter

Shrimp cocktail

served with toast and butter

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

Rinds-Bouillon

mit Wachtelei und Siedfleisch

Bouillon

with quail's egg and boiled beef

CHF11.50

Weinbergschnecken

in Knoblauch- Kräuterbutter

serviert mit geröstetem Briochetoast

Vineyard Snails

in garlic- herbalbutter

served with roasted Briochetoast

CHF15.00

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

Bauern Rösti
mit Käse gratiniert
an gebratenem Speck und Spiegelei

Rösti
gratinated with cheese
with bacon and egg

CHF 22.80

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

CHF 38.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti

Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti

CHF 39.00

Jägertopf

Schweinsfiletmédailles
auf Spätzli und Champignons in Jus
mit Linthkäse gratiniert

Filet of pork

*on spätzli and mushrooms in jus
gratinated with local cheese*

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

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 24.50

"Zigerhörnli"
Hörnli in Rahmsauce
mit Ziger verfeinert
serviert mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Noodles with local cheese
mushed 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

Gemüse Rösti
Vegetable Rösti

CHF 23.50

mit Spielgelei
with fried egg

+ CHF 1.50

DESSERT

Sweets

Meringues mit Rahm
Meringues with cream
CHF 6.50

Vermicelle mit Rahm
Vermicelle with cream
CHF 8.50

Orangen Parfait
mit Likör
Orange Parfait
with liqueur
CHF 8.50

Tonkabohnen Crème Brulée
Crème Brulée of tonka beans
CHF 9.00

Coupe Nesselrode
CHF13.50

Schokoladenküchlein
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace
Chocolate cake
with liquid chocolate in the middle
served with Vanille ice cream
CHF 14.80

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 / Paraguay

Kalbfleisch: Schweiz

Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur

Crevetten: Thailand / Zucht, Aquakultur

Reh: EU /CH

Hirsch: Neuseeland / EU

Perlhuhn: Frankreich

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Hösli, Glarus

Metzgerei Spiess, Landquart

Ernst Gygli Gemüse, Näfels

G. Bianchi AG, Zufikon

Fischzucht Fryberghof, Hätzingen

Metzgerei Kern, Ennenda