



Willkommen im Schützen...



Liste der Allergene

- A | Glutenhaltige Getreide
- B | Krebstiere
- C | Eier von Geflügel
- D | Fisch
- E | Erdnüsse
- F | Sojabohnen
- G | Milch von Säugetieren
- H | Schalenfrüchte
- L | Sellerie
- M | Senf
- N | Sesamsamen
- O | Schwefeldioxid und Sulfite
- P | Lupinen
- R | Weichtiere

Schön sind
Sie da

Sollten Sie in der Menüauswahl eine Herausforderung sehen, melden Sie sich gerne bei unserem Service-Personal. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Bitte kommunizieren Sie Ihre Allergien in **jedem Fall** dem Service-Personal.



...& ä Guete!



Spezialität des Hauses ab 2 Personen

CHF 65.-
pro Person

Chateaubriand vom irischen Rindsfilet *CGLO*

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

Dieses Gericht kann bis 20.30 Uhr bestellt werden.

Das zertifizierte Irish Beef stammt von ausgewählten, grasgefütterten Tieren, die ohne Hormoneinsatz aufwachsen. Nur die besten Tiere erreichen die von uns angestrebte Qualität bezüglich Geschmack und Konsistenz.

Das Irish Beef wird von registrierten und überwachten Farmern bezogen, die auf den Einsatz von Leistungsförderern verzichten. Dadurch wird sichergestellt, dass die Farmer eine äusserst tierfreundliche Haltung betreiben. Dank der Haltungsregulation, der Grasfütterung und der Selektion kann Fleisch auf absolutem Spitzenniveau generiert werden.



CHF 99.-
pro Person

SCHÜTZENMENÜ

Dieses Menü kann bis 20.30 Uhr bestellt werden.

Amuse Bouche *GLO*

Hirschtrockenfleisch | Selleriesalat | Cranberry | eingelegter Kürbis

Lachstatar vom gebeizten Lachs *ACDGLMO*

Dill-Senf-Sauce | hausgemachtes Essiggemüse | Sprossen | Safran-Brioche

Blutwurst Praline *ACGLM*

Champagner-Sauerkraut | eingelegter Senf | Zwiebelpüree | Röstzwiebeln

Medaillon vom Rehentrecôte *ACGLO*

Diemtigtaler Speck | Holunder-Jus | Apfelrotkraut | Pommes Berny

Kaffeeparfait *ACGH*

Sauerkirschenragout | Baumnuss-Crumble | Schokolade

oder

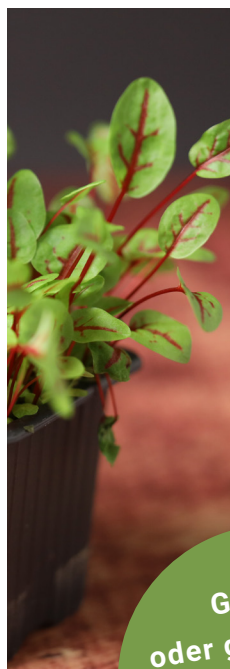
Regionale Käsespezialitäten aus dem Jumiversum *GH*

Ligu lehm | Trüffelhonig

Peter Brezina und sein Küchenteam haben dieses Menü mit Liebe zusammengestellt.

Das Degustationsmenü wird ausschliesslich in dieser Kombination angeboten.

Beilagen-Änderungen sind gegen einen Aufpreis von CHF 5.00 möglich.



Grüner
oder gemischter
Salat ist ebenfalls
in unserem
Angebot

VORSPEISEN

Hausgemachte Kartoffel Piroggen <i>ACGLO</i>	18.–
Schmelzkäse Kartoffeln Speck geröstete Zwiebeln Sauerrahm	
Vitello Tonnato «Schützen Style» <i>ACDLO</i>	20.–
Rosa Kalbsnierstück Thunfisch-Tataki Thunfischsauce konfierte Cherry Tomaten eingelegte Senfkörner Rosmarin-Focaccia	
Nüsslersalat <i>ACGLO</i>	16.–
Ei gebratener Speck Croûtons	
+ gebratene Waldpilze	3.–
Leicht pikante Currysuppe  <i>LN</i>	14.–
Ananas Kokosmilch geröstete Kokosnuss	
Marroni Crèmesuppe <i>GLO</i>	15.–
Trüffel-Espuma pochierter Apfel Hirschtrockenfleisch	

HAUPTGÄNGE

Rassiges Rindfleischtatar vom Schrofenhof <i>ACG</i>	38.–
Zwiebeln Kapern Gurken Kräuter Peperoni Toast Butter	kleine Portion 34.–
Rosa Lammnierstück <i>ACGLO</i>	45.–
Knoblauch-Kräuterkruste Trüffelsauce glasierte mini Karotten Kartoffel Gnocchi	
Uruguay Rindsentrecôte «Café de Paris» <i>GLO</i>	49.–
Buntes Marktgemüse Pommes Frites	
Glasierter Entenkeule <i>ACGLO</i>	42.–
Orangen-Jus Rotkraut Apfelspalten hausgemachte Brotnödel	
Gebratener Schweizer Zander <i>DGL</i>	45.–
Wirsing «à la Crème» Balsamico-Zwiebeln Pommes Fondant	
Cremiges Kürbisrisotto  <i>GHLO</i>	30.–
Acquerello Risotto Kürbis Variation Ziegenkäse geröstete Mandeln Kräuterseitlinge	
Indischer Dal  <i>AHMLN</i>	30.–
Rote Linsen Kokosmilch schwarzer Senf Saubohnen Falafel Pak Choi Currynüsse Granatapfel	

Schützen Empfehlung

Geschmorte Kalbskopfbäggli *GLO*

Schmorsauce | Champignons | Silberzwiebeln | Brotcroûtons
Schnittlauchöl | Senf-Kartoffelstock

CHF 45.–
pro Person



FITNESSTEILER

Fitnesssteller mit Uruguay Black Angus Rindsentrecôte AG Knackige Salate Grissini Ananas Kräuterbutter	49.–
Fitnesssteller mit paniertem Kalbsschnitzel ACG Knackige Salate Grissini Ananas Limette	46.–
Fitnesssteller mit Schweizer Zander ABG Knackige Salate Grissini Ananas Kräuterbutter	45.–
Fitnesssteller mit irischem Rindsfilet AG Knackige Salate Grissini Ananas Kräuterbutter	59.–
Fitnesssteller mit Schweizer Pouletbrust AG Knackige Salate Grissini Ananas Kräuterbutter	38.–
Fitnesssteller mit hausgemachten Falafeln  AH Knackige Salate Grissini Ananas vegane Crème-Fraîche-Alternative	34.–

Vegetarische & vegane Gerichte sind wie folgt gekennzeichnet:  Vegetarisch  Vegan
Für weitere allergische Inhaltsstoffe kann Ihnen das Servicepersonal weiterhelfen.