



# 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 bitte 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

### Zartes Kalbskotelett am Knochen gegart *ACGL*

Kräftige Bierglasur | Sauce Hollandaise | zweierlei Spargel  
junge Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

*Dieses Gericht kann bis 20.30 Uhr bestellt werden.*

*Zartes, rosa gegartes Kalbskotelette aus dem Ofen. Schonend bei Niedertemperatur gegart und mit Bierglasur arrosiert. Durch das Garen am Knochen erhält das Fleisch einen einzigartigen, kräftigen Geschmack und bleibt ausserordentlich saftig.*

CHF 69.-  
pro Person



CHF 99.-  
pro Person

## SCHÜTZENMENÜ

Dieses Menü kann bis 20.30 Uhr bestellt werden.

### **Amuse Bouche** *AGH*

Knusperartelette | Erbse | Minze | Frischkäse | Baumnuss

\*\*\*

### **Foie gras Terrine** *ACGO*

Pumpenickerle | Erdbeer-Rhabarbervariation | Butterbrioche

\*\*\*

### **Bärlauchschaumsuppe** *DG*

Geräucherter Schweizer Alpenlachs | Sauerrahm | Sonnenblumenkerne

\*\*\*

### **Rosa gebratenes Lammkotelett** *ACGHLO*

Brabantsauce | Pistazien-Kräutermantel | gebratener grüner Spargel  
Zitronenarancini

\*\*\*

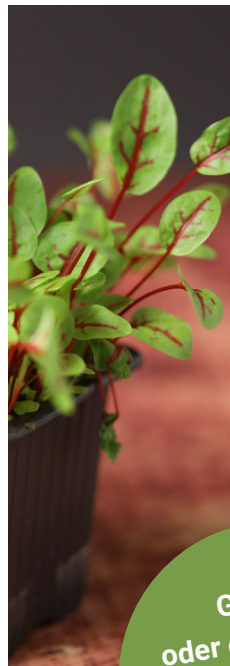
### **Erdbeer-Joghurtmousse** *ACGH*

Holundersorbet | Quarkbiskuit | Griechischer Joghurt | Erdbeerragout  
oder

### **Regionale Käsespezialitäten aus dem Jumiversum** *GH*



Blaus Hirni | Trüffel la Bouse | Schlossberger vom Grossvattu  
Ligu lehm | Apfel-Feigensenf

Peter Brezina und sein Küchenteam haben dieses Menü mit Liebe zusammengestellt.  
Das Schützenmenü wird ausschliesslich in dieser Kombination angeboten.  
**Beilagen-Änderungen sind gegen einen Aufpreis von CHF 5.00 möglich.**



Grüner  
oder gemischter  
Salat sind ebenfalls  
in unserem  
Angebot

## VORSPEISEN

<b>Foie Gras Terrine</b> <i>ACGO</i>	25.–
Pumpenickel Erde   Erdbeer-Rhabarbervariation   Butterbrioche	
<b>Geräucherter Schweizer Alpenlachs</b> <i>D</i>	22.–
Orangen-Fenchelsalat   Estragon-Apfelgel   Rhabarberchutney	
<b>Marinierte Burrata</b>  <i>DGH</i>	18.–
Spargelsalat   Himbeerdressing   getrocknete Cherrytomaten   Parmesanchips	
<b>Klassische Spargelsuppe</b>  <i>G</i>	14.–
Spargelspitzen   Nussbutter   rosa Pfeffer   Schnittlauch	
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> <i>ADG</i>	15.–
Geräucherter Schweizer Alpenlachs   Sauerrahm   Sonnenblumenkerne	

# HAUPTGÄNGE

<b>Rassiges Rindfleischtatar vom Schrofenhof</b> <i>ACG</i> Zwiebeln   Kapern   Gurken   Kräuter   Peperoni Toast   Butter	<b>39.–</b> <b>kleine Portion 35.–</b>
<b>Rosa gebratenes Lammkotelett</b> <i>ACGHLO</i> Brabantsauce   Pistazien-Kräutermantel   gebratener grüner Spargel Zitronenarancini	<b>48.–</b>
<b>Uruguay Black Angus Rindsentrecôte «Woronoff»</b> <i>GLO</i> Buntes Marktgemüse   Pommes Frites	<b>49.–</b>
<b>Zart geschmortes «Coque au Vin»</b> <i>ACGLO</i> Keule & Brust   Speck   Schmorsauce   Frühlingsgemüse Tessiner Tomatenpolenta   Silberzwiebeln   Brotcroûtons	<b>42.–</b>
<b>Gebratener Kabeljau</b> <i>DGLO</i> Orangen Beurre Blanc   geschmorter Brüsseler   Fenchel   Süsskartoffelpüree	<b>44.–</b>
<b>Cremiges Bärlauchrisotto</b>  <i>GL</i> Alte Belper Knolle   Pinienkerne   confierte Tomaten   Parmesanchips	<b>32.–</b>
<b>Falafel Pinsa</b>  <i>AN</i> Knusprige Pinsa   hausgemachte Falafel   Tomaten-Gurkensalat   Koriander Granatapfel   Tahini-Dip   Baba Ganoush	<b>34.–</b>

## Schützen Empfehlung

Cordon Bleu vom Schweizer Kalb **ACG**  
Chorizo | Bärlauchfrischkäse | buntes Marktgemüse | Pommes Frites

**CHF 46.–**  
pro Person



## FITNESSTELLER

<b>Fitnesssteller mit Uruguay Black Angus Rindsentrecôte</b> <small>AG</small>	<b>49.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Kräuterbutter	
<b>Fitnesssteller mit paniertem Kalbsschnitzel</b> <small>ACG</small>	<b>46.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Limette	
<b>Fitnesssteller mit Kabeljau</b> <small>ABG</small>	<b>44.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Kräuterbutter	
<b>Fitnesssteller mit irischem Rindsfilet</b> <small>AG</small>	<b>59.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Kräuterbutter	
<b>Fitnesssteller mit Schweizer Pouletbrust</b> <small>AG</small>	<b>38.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Kräuterbutter	
<b>Fitnesssteller mit hausgemachten Falafeln</b> <small>🌿 AH</small>	<b>34.–</b>
Knackige Salate   Grissini   Ananas   Tahini-Dip	

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