

# **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**

in Knoblauch- Kräuterbutter  
serviert mit Toast

CHF 12.80

***Vineyard Snails***

*in garlic- herbalbutter  
served with toast*

**Gebratene Riesencrevetten**

mit Knoblauch und Rosmarin  
geschärft mit Peperoncini  
serviert auf Sepia Radiatore

CHF 18.80

***Roasted King Prawns***

*with garlic, rosemary and pepperoni  
served on Sepia Radiatore*

## SUPPEN

### *Soups*

**Tagessuppe**

*Soup of the day*

CHF 7.80

**Kürbiscrèmesuppe**

mit Amaretto

CHF 10.80

***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.**

<b>Schweinefleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Rindfleisch</b>	<b>USA</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>Schweiz</b>
<b>Forelle</b>	<b>Schweiz / Zucht, Aquakultur</b>
<b>Crevetten</b>	<b>Vietnam / Zucht, Aquakultur</b>
<b>Thunfisch</b>	<b>Malediven / Philippinen</b> <b>Wildfang / Westindischer Ozean</b> <b>Haken und Langleine</b>

## **Unsere Lieferanten:**

**Zahner Fischhandel, Gommiswald**

**Metzgerei Hösli, Glarus**

**Café Konditorei Müller AG, Näfels**

**Metzgerei Spiess, Landquart**

**Ernst Gygli Gemüse, Näfels**

**G. Bianchi AG, Zufikon**