

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 auftragen 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



Zeit zum Geniessen....



**Ab sofort servieren wir jeden Mittwochabend
(auf Vorbestellung)**

**ein feines 6-Gang-Gourmetmenu
zum Preis von CHF 110.00 pro Person.**

**Dazu empfiehlt unser Gastgeber Herr Kunde die
passende Weinbegleitung.**

3 Gläser zum Preis von CHF 32.00

6 Gläser zum Preis von CHF 57.00

**Wir freuen uns auf Ihre Reservation
bis spätestens 24 Stunden im Voraus.**



VORSPEISEN

Starters

Junger Schweizer Pflücksalat CHF 8.50
an Zitronen- Thymian Emulsion
und gebeizter Entenbrust CHF +5.00

Lettuce
with lemon thyme dressing
served with pieces of duckbreast

Kalte Gurken- Dillsuppe mit Joghurt CHF 10.50
eingelegte Lachsstreifen
und knuspriges Baguette

Cold soup of cucumber and dill with yogurt
pickled stripes of salmon
and crispy baguette bread

Bio- Mozzarella CHF 14.00
mit Tomatenmousse, Balsamicoperlen
und geschabtem Balsamico Sorbet

Mozzarella
with tomatoe mousse, balsamic pearls
and sorbet of balsamic

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

„Vitello Forello“ CHF 23.00
Rosa gebratenes Kalbsfischli
an crèmiger Sauce von geräuchertem Forellenfilet
mit gebackenen Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

„Vitello Forello“
roasted veal with creamy sauce of smoked trout
baked caper apples and red onions

Kleine hausgemachte Pasta CHF 24.00
in crèmiger Sauce
mit geräucherter Forelle und Zucchini

Small homemade noodles
in a creamy sauce
with smoked trout and zucchini



Hauptgänge *Maincourses*

Glarner Chalberwurst CHF 27.50
an weisser Zwiebelsauce
serviert mit Rotweinzwetschgen
und Kartoffelpüree

*Local sausage of veal
on white onion sauce
with redwine plums
and mashed potatoes*

Gnocchi- Gemüse- Pfanne CHF 29.50
mit Tomaten, Champignons,
Erbsen und Parmesanspänen

*Gnocchi- vegetable pan
with tomatoes, mushrooms, peas
and parmesan cheese*

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“ CHF 30.50
mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt
serviert mit Pommes Frites
oder als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten
(Wartezeit min. 20 Minuten) CHF +4.00

*Cordon Bleu of pork „Classic Style“
filled with cheese and ham
served with french fries
or as fitness plate with different kind of salads*

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“ CHF 31.50
mit Bauernschinken, Bergkäse und Zigerflocken gefüllt
serviert mit Pommes Frites
oder als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten
(Wartezeit min. 20 Minuten) CHF +4.00

*Cordon Bleu of pork „Glarner Style“
Filled with two sorts of local cheese and ham
served with french fries
or as fitness plate with different kind of salads*



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

Schweinsfilet vom Glarner Alpschwein **CHF 41.00**
an Zucchini- Portweinjus
und Süsskartoffelpürée

Filet of local pork
on zucchini- portwine sauce
with mashed sweet potatoes

Hätzinger Goldforellenfilet in Knusper-Panade **CHF 41.00**
an Limettensauce
und Dill- Kartoffelpürée

Crispy breaded filet of a local trout
on lime sauce
with mashed dill- potatoes

US Rindsentrecôte vom Grill **CHF 59.00**
mit Kräuterbutter und Pommes Frites
oder als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten **CHF +4.00**

US entrecote of beef
with herbal butter and french fries
or as fitness plate with different kind of salads



DESSERT

Sweets

Blaubeer- Tiramisu **CHF 9.00**

Blueberry Tiramisu

Gebackene Vanille-Eispraline **CHF 10.50**
auf Rhabarberragoût

Baked Vanilla icecream praline
with ragout of rhubarb

Schokoladenküchlein **CHF 14.80**
mit geschmolzenem Kern
dazu reichen wir Vanilleglace

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

Glace

icecream

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

*Create your favorite icecream cup with the following sortes of
icecream, toppings and cream.*

Vanille (*vanilla*)
Schokolade (*chocolate*)
Erdbeer (*strawberry*)
Mocca (*coffee*)

Preis pro Kugel	CHF 4.00
Rahmzuschlag	CHF 1.50
Hausgemachte 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	USA
Kalbfleisch	Schweiz
Forelle	Schweiz / Zucht, Aquakultur

Unsere Lieferanten:

Zahner Fischhandel, Gommiswald
Metzgerei Hösli, Glarus
Café Konditorei Müller AG, Näfels
Metzgerei Spiess, Landquart
Ernst Gygli Gemüse, Näfels
G. Bianchi AG, Zufikon
Fischzucht Fryberghof, Hätzingen

