

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



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.**



KALTE VORSPEISEN

Cold starters

Pflücksalat CHF 8.50
mit gerösteten Kernen
an Kürbis- Ingwerdressing

*Leaf Salad with roasted kernels
and pumpkin- ginger dressing*

Nüsslisalat CHF 12.50
an französischem Dressing
mit gebratenem Speck und Ei

*Lamb's lettuce
with french dressing, roasted bacon and egg*

Herbstlicher Pflücksalat CHF 16.00
mit Pilzen, in Kräuterbutter gebraten
an Waldbeer- Balsamicodressing

*Autumnal leaf salad
with mushrooms roasted in herbal butter
on wild berries- balsamic dressing*

Tatar vom Rind mild oder rassig CHF 19.00
mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln
Kapernäpfeln und geröstetem Briochetoast
wahlweise mit Cognac oder Calvados

*Beef tartare mild or spicy
with quail egg, onions, capers
and roasted Briochetoast
if required with Cognac or Calvados*

CHF +3.00

WARME VORSPEISE

Warm starter

Weinbergschnecken

in Knoblauch- Kräuterbutter
serviert mit geröstetem Briochetoast

CHF 12.80

Vineyard Snails

*in garlic- herbalbutter
served with roasted Briochetoast*

SUPPEN

Soups

Bouillon

mit Wachtelei und Siedfleisch

CHF 9.50

Bouillon

with quail's egg and boiled beef

Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbisöl und Kernen

CHF 9.80

Pumpkin Creamsoup

with pumpkin oil an kernels

FLEISCH HAUPTGÄNGE

Meat maincourses

Bauern Rösti

mit Käse gratiniert
an gebratenem Speck und Spiegelei

CHF 22.80

Rösti

*gratinated with cheese
with bacon and egg*

Glarner Chalberwurst

an weisser Zwiebelsauce
serviert mit Rotweinzwetschgen
und Kartoffelpüree
(Wartezeit min. 20 Minuten)

CHF 27.50

Local sausage of veal

*on white onion sauce
with red wine plums
and mashed potatoes*

Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“

mit Linthkäse und Bauernschinken gefüllt
serviert mit Pommes Frites
(Wartezeit min. 20 Minuten)

CHF 30.50

Cordon Bleu of pork „Classic Style“

*filled with local cheese and ham
served with french fries*

Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“

mit Bauernschinken, Linthkäse und Zigerflocken gefüllt
serviert mit Pommes Frites

CHF 31.50

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

Hirschpfeffer **CHF 36.50**
an Rotweinsauce mit Rotkohl, Maroni,
Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Sliced deer
with redwine sauce, red cabbage, maroni,
brussels sprouts, cranberry apple and spätzle

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **CHF 37.50**
in Champignonrahmsauce
und knuspriger Kartoffelrösti

Sliced veal Zurich style
in mushroom creamsauce with rösti

Rehgeschnetzeltes **CHF 39.50**
mit Dörrzwetschgen und Trauben
an Portweinrahmsauce
mit Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli

Sliced venison
with dried plums and grapes
on port wine- creamsauce
with red cabbage, brussels sprouts, cranberry apple and spätzle

Jägertopf

Glarner- Alpschweinfiletmédailles
auf Spätzli und Champignons
mit Linthkäse gratiniert

CHF 39.50***Filet of local pork***

*on spätzli and mushrooms
gratinated with local cheese*

Rindsentrecôte (200g) vom Grill

mit Kräuterbutter
und Pommes Frites

CHF 41.00***Entrecôte of beef***

*with herbal butter
and french fries*

Hirschentrecôte (200g) am Flammspiess

an Wildjus
mit Rotkohl, Rosenkohl, Preiselbeerapfel
und Schupfnudeln am Tisch flambiert

CHF 43.00***Entrecôte of deer (200g) on a skewer***

*on venison sauce
with red cabbage, brussels sprouts, cranberry apple
and „Schupfnoodles“ flambéed at your table*

FISCH HAUPTGANG

Fish maincourse

Hätzinger Goldforellenfilet in Knusper-Panade

an Limettensauce
und Dill- Kartoffelpürée

CHF 41.00***Crispy breaded filet of a local trout***

*on lime sauce
with mashed dill- potatoes*

VEGETARISCH

Vegetarian maincourses

Zigerhörnli **CHF 21.80**
mit Apfelmus und Röstzwiebeln
Local cheese noodles
with mashed apples and roasted onions

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 Annanas
Chickpeas- sweet potatoes Curry
in coconut sauce with pineapple

DESSERT

Sweets

Vermicelle CHF 8.50
mit Rahm
Vermicelle
with cream

Coupe Nesselrode CHF 13.50

Tonkabohnen Panna Cotta CHF 14.50
serviert mit Waldbeeren
Panna Cotta of tonka beans
with wild berries

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

Crêpes Suzette (ab 2 Personen) CHF 16.50
am Tisch flambiert
Crêpes Suzette (for min 2 persons)
flambéed at your table

Glace

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

Vanille
Magenträs

Schokolade
Mokka

Erdbeer

Preis pro Kugel CHF 4.00
Rahmzuschlag CHF 1.50
Toppings nach Wahl CHF 1.50

Caramel

Schokolade

Erdbeer

Deklaration zum Herkunftsland der Produkte, die in unserem Restaurant verwendet werden.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rind	Uruguay
Reh	Schweiz / Neuseeland
Hirsch	Schweiz / Neuseeland
Forelle	Schweiz / Zucht, Aquakultur

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

**Vieles in dieser Karte kann auf Anfrage auch gluten- und
laktosefrei zubereitet werden.**

Bitte fragen Sie doch einfach beim Service nach!