

# **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“**

**Ihr Gastgeber  
Markus Kunde**

# SOMMERLICHE FITNESSKARTE

## *Fitness Plates*

**Grosser bunter Salatteller**  
mit Kochschinken, Linthkäse und Früchten  
*Big mixed Salad with ham, local cheese and fruits*  
CHF 19.80

**Alle folgenden Fitnesssteller servieren wir mit einem gemischten Salat, frischen Früchten und hausgemachter Kräuterbutter.  
Wählen Sie dazu:**

*We serve all following fitnessplates with a mixed salad, fresh fruits and homemade herbal butter. Please make your choice:*

**Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“**  
mit Linthkäse und Bauernschinken gefüllt  
*Cordon Bleu of pork „Classic Style“ filled with local cheese and ham*  
CHF 32.00

**Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“**  
mit Bauernschinken, Linthkäse und Zigerflocken gefüllt  
*Cordon Bleu of pork „Glarner Style“  
filled with two sorts of local cheese and ham*  
CHF 33.00

**Riesencrevettenspiess / Pike of kingprawns**  
CHF 41.00

**Hätzinger Forellenfilet im Knuspermantel**  
*Breaded filet of trout*  
CHF 41.00

**Schweinsfiletmédailles / Médailles of pork**  
CHF 39.80

**Rindsentrecôte, 200g / Entrecote of beef**  
CHF 44.00

**Rindsfilet, 180g / Filet of beef**  
CHF 53.00

# KALTE VORSPEISEN

## *cold starters*

### **Junger Schweizer Pflücksalat**

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

*Lettuce*

*and Italian, French or spanish dressing*

**CHF 8.80**

### **Gemischte Rohkost und Blattsalate**

an italienischem, französischem oder spanischem Dressing

*Salad of raw vegetables and leaf salad*

*and Italian, French or spanish dressing*

**CHF 10.80**

### **Cavaillon-Melonenschiffchen**

mit Seranoschinken

*Cavaillon melon*

*with serano ham*

**CHF 13.50**

**als Hauptgang CHF 23.50**

### **„Tomate Mozzarella“**

Gezupfter Mozzarella

auf San Marzano Tomatencarpaccio

mit Fleur de Sel, Basilikumöl

und Balsamicocrème verfeinert

**„Tomatoe & Mozzarella“**

*Mozzarella on tomato carpaccio*

*with fleur de sel, basil oil and balsamic cream*

**CHF 15.50 /**

**als Hauptgang CHF 25.50**

### **Tatar vom Rind mild oder rassig**

mit Wachtelspiegelei, Zwiebeln und Kapernäpfeln

wahlweise mit Cognac oder Calvados

*Beef tartare mild or spicy*

*with quail egg, onions and capers*

*when required with Cognac or Calvados*

**CHF 19.00 / + 3.00**

### **Carpaccio vom Rind**

mariniert mit Fleur de Sel, schwarzem Pfeffer und Olivenöl  
garniert mit Parmesanspänen und Rucola

#### ***Carpaccio of beef***

*marinated with fleur de sel, black pepper and olive oil  
with rocket and parmesan cheese*

**CHF 19.80**

**als Hauptgang CHF 29.80**

### **„Vitello Forello“**

Rosa gebratenes Kalbsfleischli  
an cremiger Sauce von geräuchertem, heimischen Forellenfilet  
mit gebackenen Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

#### ***„Vitello Forello“***

*roasted veal with creamy sauce of local trout  
baked caper apples and red onions*

**CHF 23.00**

**als Hauptgang CHF 33.00**

## **WARMER VORSPEISEN**

### ***Warm starters***

#### **Tomatencrèmesuppe**

mit Rahmhaube und Basilikumöl

#### ***Tomato cream soup***

*with cream and basil oil*

**CHF 10.50**

#### **Weinbergschnecken**

in Knoblauch- Kräuterbutter  
serviert mit Toast

#### ***Vineyard Snails***

*in garlic- herbal butter  
served with toast*

**CHF 15.00**

#### **Gebratene Riesencrevetten**

mit Knoblauch und Rosmarin  
geschärft mit Peperoncini  
serviert auf Radiatore

#### ***Roasted King Prawns***

*with garlic, rosemary and pepperoni  
served on Radiatore*

**CHF 18.80**

# Hauptgänge

## *Maincourses*

### **Schützenburger**

Pulled pork mariniert mit rauchiger Barbecue-Sauce  
serviert mit Chilikraut, Cole Slaw und Pommes Frites

### ***Burger of the house***

*Pulled pork marinated with smoked barbecue-Sauce  
served with chili coleslaw and french fries*

**CHF 26.00**

### **Glarner Chalberwurst**

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

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

**CHF 28.00**

### **Cordon Bleu vom Schwein „Klassische Art“**

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

### ***Cordon Bleu of pork „Classic Style“***

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

**CHF 30.50**

### **Cordon Bleu vom Schwein „Glarner Style“**

mit Bauernschinken, Linthkäse 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*

**CHF 32.50**

**Kalbslebergeschnetzeltes**  
in Balsamicojus  
mit gebratenen Schalotten und Kräutern  
an knuspriger Kartoffelrösti

*Sliced liver of veal*  
*on balsamicjus with roasted onions and herbes*  
*served with potatoerösti*

**CHF38.00**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
in Champignonrahmsauce  
und knuspriger Kartoffelrösti

*Sliced veal Zurich style*  
*in mushroom creamsauce with rösti*

**CHF 39.00**

**Schweinsfiletmédailles**  
an Portweinjus  
und Süsskartoffelpürée

*Filet of pork*  
*with portwine sauce*  
*and mashed sweet potatoes*

**CHF 39.80**

**Rindsentrecôte**  
mit Kräuterbutter und Pommes Frites

*Entrecote of beef*  
*with herbal butter and french fries*

**CHF 44.00**

**“Surf ‘n Turf”**

**Rindsfilet 150g und Riesencrevette**  
an Limonenrisotto und Kräuterbutter

**«Surf ‘n Turf»**

*Filet of beef 150g and king prawn*  
*with lemon risotto and herbal butter*

**CHF 48.00**

**Hätzinger Forellenfilet in Knusper-Panade**  
an Limettensauce und Dill- Kartoffelpüree

*Local crispy breaded filet of trout*  
*on lime sauce with mashed dill- potatoes*

**CHF 41.00**

Gerne servieren wir Ihnen zu den Gerichten ein  
Bouquet aus 4 verschiedenen Gemüsesorten

*If desired we serve 4 different sorts of vegetables with every main course.*

**CHF 5.00**

## **VEGAN**

### **Vegan**

**Falafel**

auf gebratenem mediterranem Gemüse  
mit Rucola und Parmesanspänen

*Falafel*

*on grilled mediterranean vegetables*  
*with rocket and parmesan slices*

**CHF 23.00**

**Kichererbsen- Süsskartoffel Curry**  
an Kokossauce mit Ananas

**Chickpeas- sweet potatoes Curry**  
*in coconut sauce with pineapple*

**CHF 28.00**

# DESSERT

## *Sweets*

**Affogato**

**CHF 7.50**

**Erdbeer Parfait**

mit Rahm

***Strawberry Parfait***

*with cream*

**CHF 8.50**

**Tonkabohnen Panna Cotta**

mit Waldbeeren

***Panna Cotta of tonka beans***

*with wild berries*

**CHF 8.50**

**Schokoladenküchlein**

mit geschmolzenem Kern

dazu reichen wir Vanilleglace

***Chocolate cake***

*with liquid chocolate in the middle*

*served with Vanille ice cream*

**CHF 14.80**

## **Glace**

### ***icecream***

**Zaubern Sie sich Ihren eigenen Coupe nach Wahl mit folgenden  
Glacesorten:**

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

Vanille (*vanilla*) / Schokolade (*chocolate*)

Erdbeer (*strawberry*) / Magenträs (*spiced sugar*) / Zitrone (*lemon*)

**Preis pro Kugel**

**CHF 4.00**

**Rahmzuschlag**

**CHF 1.50**

**Toppings nach Wahl**

**CHF 1.50**

Crème Caramel / Schokolade



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

**Schweinefleisch: Schweiz**

**Rindfleisch: Schweiz / Paraguay**

**Kalbfleisch: Schweiz**

**Forelle: Schweiz / Zucht, Aquakultur**

**Crevetten: Thailans / Zucht, Aquakultur**

**Unsere Lieferanten:**

**Metzgerei Hösli, Glarus**

**Metzgerei Spiess, Landquart**

**Ernst Gygli Gemüse, Näfels**

**G. Bianchi AG, Zufikon**

**Fischzucht Fryberghof, Hätzingen**

**Metzgerei Kern, Ennenda**

**Vieles in dieser Karte kann auf Anfrage auch gluten- und  
laktosefrei zubereitet werden, bitte fragen Sie doch einfach  
beim Service nach!**