

Landgasthof

Schützen

Unsere Öffnungszeiten:

Montag:	Unser Ruhetag
Dienstag – Freitag:	08:30 – 22:00
Samstag:	08:30 – 22:00
Sonntag:	08:30 – 18:00

Agi- und Yannick Spescha, und das Schützen-Team heissen Sie Herzlich Willkommen.

Leiden sie an einer Allergie oder Intoleranz? Sprechen sie uns an, gerne geben wir Ihnen über die enthaltenen Allergene Auskunft.

Bitte haben sie Verständnis, dass wir für Menüänderungen und zusätzliche Gedecke CHF 1.50 in Rechnung stellen.

Deklaration:

Schwein (Frischfleisch, Wurst- und Pökelfleisch): Schweiz

Kalb (Frischfleisch, Bratwurst): Schweiz

Rind (Trockenfleisch, Frischfleisch): Schweiz, Deutschland, Uruguay

Crevetten: Vietnam

Poulet: Schweiz





Zander: Russland

Forellen: Brüggli-Forellenzucht, Sattel


Reh: Österreich, Ungarn

Hirsch: Spanien, Tschechien



Vorspeisen und kleines für Zwischendurch:

Cremesuppe vom Etampes-kürbis – mit Schlagrahm, Steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen		8.50
Marronicremesuppe – mit Karamellisierten Kastanien, Schlagrahm und Zuger Kirsch		9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe		10.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen mit gekochtem Ägeritaler Freilandei		9.50
Grosser gemischter Salatteller mit knackigem Gemüse, Früchte, Ei und gerösteten Kernen		17.50
Thonsalat mit Oliven, garniert		17.50
Wurstsalat mit knackigem Gemüse, Ei und Blattsalat garniert		17.50
Wurst-Käsesalat mit Schweizer Halbhartkäse, garniert		19.50
5 Stk. Gebratene Black Tiger Riesencrevetten in deftiger Knoblauch-Chili Marinade		18.50


Wählen sie zwischen unseren Hausgemachten Dressings, French und Italian, oder geniessen sie ihren Salat pur mit Olivenöl und Balsamico.

 = vegetarisch

Hauptgerichte:

Schützen Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Nollächäs mit Pommes frites und Gemüse	29.50
Cordon-bleu vom Kalb gefüllt mit Rohschinken und Brie mit Pommes frites und Gemüse	38.50
*Züri-gschnätzlets – Kalbsgeschnetzeltes an cremiger Champignonrahmsauce, mit Butterspätzli und Gemüse	36.50
*Kalbsleberli in Butter gebraten, an kräftiger Portweinjus mit Butterrösti	32.50
*Knusprig gebackene Zanderchnusperli mit Sauce tartare mit bunt gemischtem Salat	28.50
*Gebratene Satteler Brüggli-Forellenfilets an Mandelbutter mit Peterliekartoffel und saisonalem Gemüse	29.50
Panierter Tomme-Käse mit Preiselbeeren  und bunt gemischtem Salat	22.50
Schützen-Hit – Knusprig-würzige Pouletflügeli (7 Stück), im Chörbli serviert, mit Haussauce und Pommes frites Für den grossen Hunger – jedes weitere Flügeli 2.- pro Stück	21.70
 Die scharfe Variante unseres Hits, 7 Stück Pouletflügeli im Buffalo-style mit Haussauce und Pommes frites	21.70

Flammkuchen:


Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Zwiebeln und Rauchspeck	18.50
Flammkuchen «Gratinee» mit Creme fraiche, Zwiebeln, Rauchspeck und Käse	19.50
Flammkuchen Verdura  mit Creme fraiche, Zwiebeln, Grillgemüse und gehobeltem Grana Padano	18.50
Flammkuchen der Woche Wöchentlich anders – Fragen sie den Service	

Mit * gekennzeichnete Gerichte servieren wir ihnen gerne auch als kleine Portion. Wir verrechnen ihnen dafür CHF 3.00 weniger.

Mit  gekennzeichnete Gerichte sind vegetarisch.

Wilde Herbstgerichte:

Unsere Klassischen Wildbeilagen sind Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel

*Hausgebeizter Rehpfeffer, klassisch garniert, mit Eierspätzli	31.50
*Gebratene Rehschnitzel an Waldsteinpilzrahmsauce, klassisch garniert, mit Eierspätzli	34.50
Wildbratwurst vom Grill an Zwiebelsauce mit knusprig gebratener Butterrösti und Gemüsetöpfli	25.00
*Wildbeilagenteller – Unsere Klassischen Wildbeilagen  Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel mit hausgemachten Eierspätzli und Waldsteinpilzrahmsauce	23.50