

Vorspeisen

Carpaccio vom Irischen Rindsfilet
mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesansplättern
Fr. 23.00

Triologie von der Grabenmühle Forelle
mit seinem Kaviar und Wachtelei
Fr. 22.00

Salate

Knackige bunte Blattsalate
mit knusprigen Buttercroutons
Fr. 9.50 Kleinere Portion Fr. 7.50

Gemischter Salat
mit knusprigen Buttercroutons
Fr. 10.50 Kleinere Portion Fr. 8.50

Eisbergsalat
*mit würzigem Cäsardressing
und Parmesan*
Fr. 11.50 Kleinere Portion Fr. 9.50

„Schützensalat“
Bunte Blattsalate
*mit Portulak, Rucola, Radieschen,
Kresse, Champignons und Mozzarella*
in Haselnuss-Vinaigrette
Fr. 14.00

Suppen

Exotisches Karottensüppchen
*mit Thai-Curry, Ingwer, Kokos und
gebackenem Crevetten-Bonbon*
Fr. 13.00

Schaumsüppchen von der Gartenkresse
mit Balsamico und Parmaschinken-Stengeli
Fr. 12.00

Fleischgerichte

Chiesetaler Rindsentrecote

„Maitre Jean“

Röstkartoffeln

Gartenfrisches Gemüse

Fr. 44.00

Kalbslebergeschnetzeltes

mit Portwein und Champignons

in Kräuterjus

Knusprige Butterrösti

Fr. 36.00

Duett vom Irischen Rindsfilet und wildgefangenen Crevetten

an zweierlei Saucen

Röstkartoffeln

Gartenfrisches Gemüse

Fr. 52.00

Zartes Lammfilet

mit Lardo di Colonnata

Brabantsauce

Arborio Risotto

Gartenfrisches Gemüse

Fr. 39.00

Ab zwei Personen:

Chateaubriand mit Sauce Bernaise

serviert mit einer Beilage nach Wahl

Gartenfrisches Gemüse

Fr. 59.00 pro Person

Fischgerichte

Thunfischsteak „Yellow Fin“
*in Limonenöl gebraten,
mit Oliven, Tomaten, Kapern und Rucola
Röstkartoffeln
Fr. 37.00*

Zarte Felchenfilets
*in Zitronenbutter
Ebly-Weizen
Gartenfrisches Gemüse
Fr. 34.00 Kleinere Portion Fr. 30.00*

Vegetarisch

Cannelloni
*mit Ricotta, Spinat, Oliven,
Cherrytomaten, Rucola
und gehobelter Belperknolle
Fr. 28.00*

Buntes Gemüseallerlei
*mit gebackenem Tomme
und Preiselbeeren
Fr. 28.00*

Der Küchenchef empfiehlt

Rassiges Rindfleischtatar
*mit Zwiebeln, Kapern,
Gurken und Kräutern angemacht
Toast und Butter
Fr. 36.00 Kleinere Portion Fr. 32.00
Auch als Vorspeise erhältlich*

*Das Schützen Degustationsmenü servieren wir Ihnen
jeweils abends ab 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Schützen Degustationsmenü

*Zusammengestellt von unserem Küchenchef,
Herr Frank Kortüm und seinem Team.*

Menu

*Tartar von der kaltgeräucherten
Grabenmühle Forelle
an Dill-Senfsauce mit Kaviar (Forellen-Roggen)*

*Trüffelschaumsüppchen
mit Parmaschinken-Chips*

Apfelsorbet mit Calvados

*Rosa gebratenes Lammentreccote im Kräuter-Nussmantel
Portwein-Jus
Schlosskartoffeln und saisonales Gemüse*

*Marmoriertes Erdbeer-Schokoladen-Parfait
mit Orangen-Minze Salat*

oder

*Auswahl feiner Schweizer Dessertkäse
mit Birnenbrot und Feigensenf*

*Menü komplett Fr. 82.00
Menü ohne Vorspeise und Sorbet Fr. 66.00*

Alle Preise inkl. 8% Mwst.

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpflü
mit frischen Früchten und Rahm
Fr. 8.50

„Schützeßschllaber“ mit einem „Sprutz Schnaps“
Vanilleglace und Zitronensorbet weich gerührt, mit Kirsch und Whisky
eingelegten Weinbeeren vermischt, Schlagrahm
Fr. 12.50

Käseauswahl
mit Feigensenf und Birnenbrot
Fr. 16.50

„Schützenzauber“
Mascarpone-Quarkcreme mit Amaretto,
Beerenragout und frischen Himbeeren
Fr. 13.00

Frischer Fruchtsalat
mit Rahm Fr. 10.50
Kleinere Portion Fr. 8.50

Zartschmelzendes
Maracaibo Schokoladenmousse
mit Kirsch und bunten Früchten
Fr. 15.00
Kleinere Portion Fr. 13.00

Tonkabohnen-Halbgefrorenes
mit frischem Erdbeersalat
Fr. 15.00

Sunnsyte-Grossis Aerdbeeri-Gschlabber
Erdbeersalat mit Limoncello,
Rahm und Joghurtglace
Fr. 13.00

Alle Preise inklusive 8 % Mehrwertsteuer