



RESTAURANT  
SCHÜTZENMATT

## SPEISEKARTE

### Vorspeisen CHF

Saisonaler Blattsalat 8

wahlweise French- oder Italiendressing

Saisonaler gemischter Salat 9

wahlweise French- oder Italiendressing

Karamellisierter Geissenfrischkäse 17

mit Nüsslisalat & Trauben-Walnussragout

Forellencarpaccio 17

mit kleinem Salatbouquet, Randenpesto & Meerrettichrahm

Pouletteberterrine 18

mit kleinem Nüsslisalat, gebrochenen Pistazien & Kürbischutney

Saisonsalat 20

Grosser gemischter Salat mit frischen Feigen & feinem Urner Wildheuspeck

### Suppen

Marroni-Karamell-Süppchen 10

Kürbis-Zimt-Schaumsuppe 10



RESTAURANT  
SCHÜTZENMATT

## Hauptgerichte

	CHF
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	21
Gratiniertes Wallnuss-Capuns	22
Hausgemachte Pilzravioli in Nussbutter	23
Feines Kaninchengeschnetzeltes mit Tessiner Polenta & verschiedenem Wurzelgemüse	28
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Bratapfelrotkraut, Kartoffel-Thymian-Gratin & Jus	28
Geschmorte Schweinskopfbäggli mit feinen Gnocchi & glasierten Babyrüebli	29
Herbstliches Wiener Schnitzel vom Schwein mit mariniertem Nüsslisalat & Kartoffel-Speck-Plätzchen	29
Rosa gebratenes Rindsentrecote mit herbstlichem Gemüse, Pommes Frites & Portweinjus	38
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenthymianrisotto mit feinem Fenchel & weissem Schäumchen	29



RESTAURANT  
SCHÜTZENMATT

DESSERT

	CHF
Apfelküchlein mit hausgemachter Pistazienglace	10
Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit Rotweinzwetschgen & Rahm (ca. 15 Minuten Wartezeit)	10
Geeister Marillenknödel mit flambierten Aprikosen	10
Überraschungsdessert	10
Saisoncoupe Vermicelles, Meringue & Vanillglace mit frischen Schlagrahm	10
Eiskaffee nach Art des Hauses Vanille- & Moccaglace mit Espresso	9
Unsere Glaceauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Zimt, Sauerrahm, Pistazie	je Kugel 3
Rahm	1.50