



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

	CHF
	klein/gross
Saisonaler Blattsalat wahlweise French- oder Italiendressing	8
Saisonaler gemischter Salat wahlweise French- oder Italiendressing	9
Basilikum-Ricotta-Terrine mit marinierten Tomatenwürfeln & Salatbouquet	15
Forellentatar mit Sauerrahm, Limette & Esscharlotten, Gurkenespuma & Salatbouquet	17
Vitello tonnato nach Art des Hauses Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Thonsauce & Kapernäpfeln	17/24
Saisonsalat Grosser gemischter Salat mit gebratenen Pouletstreifen & frischen Erdbeeren	14/20

Suppen

Suppe des Tages	7
Mangogazpacho mit Rohschinkenspiessli	10



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

	CHF
	klein/gross
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	16/21
Hausgemachte Basilikumgnocchi mit sautiertem Chiccorino	16/22
Rattatouilleravioli in Salbeibutter	18/24
Pouletoberschenkel	28
im Kräuteröl gegart mit Parmesanrisotto & grünem Spargel	
Sommerschnitzel Wiener Art	29
mit Ruccola, Parmesanhobeln & frischen Cherrytomaten oder mit Pommes Frites	
Tagliata von der Rindshuft	33
mit gebratenem Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln & Jus	
Rosa gebratene Lammracks	36
auf Tomaten-Oliven-Ragout & hausgemachten Kartoffelgnocchi	
Buntbarschfilet	25
im Kräuteröl gegart mit feinem Kartoffelstock, grünem Spargel & gedämpften Radisli	
Gebratenes Saiblingsfilet	28
auf Erbsenpüree & gebratenem Babylauch mit Schäumchen	



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

DESSERT

	CHF
Apfelküchlein mit Vanilleglace	10
Holunderparfait mit marinierten Erdbeeren	10
Ananascarpaccio mit Schokoladenespuma	10
Überraschungsdessert	10
Saisoncoupe Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren & Rahm	10
Eiskaffee nach Art des Hauses Vanille- & Moccaglace mit Espresso	9
Unsere Glaceauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Zimt, Sauerrahm	je Kugel 3
Rahm	1.50