



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

	CHF
	klein/gross
Saisonaler Blattsalat wahlweise French- oder Italiendressing	8
Saisonaler gemischter Salat wahlweise French- oder Italiendressing	9
Feines Frischkäsemousse auf Friseesalat mit Apfelchutney	15
Leicht gebeiztes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Randenpesto & etwas Friseesalat	17
Rindstartar nach Art des Hauses mit hausgemachtem Brioche & Salatbouquet	17/24
Saisonsalat mit feinen Heidelbeeren & Urner Wildheuspeck	14/20

Suppen

Tagessuppe	7
Kürbis-Zimt-Suppe mit Milchschaum	10



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

	CHF
	klein/gross
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	16/21
Gratiniertes Walnuss-Capuns	17/23
Hausgemachte Petersilien-Pilz-Ravioli in Nussbutter	18/24
Mit Apfel & Bergkäse gefüllte Maispouardenbrust mit Parmesanrisotto & glasiertem Krautstiel	28
Herbstschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	29
Rindshuft „Cafe de Paris“ mit Pommes Frites & glasiertem Gemüse	33
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Bohnenragout & blauem Kartoffelgratin	36
Gebratenes Zanderfilet auf Weissweinrisotto, mit Oliven, Artischocken & gerösteten Pienienkernen	28



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

DESSERT

CHF

Apfelküchlein mit Vanilleglace		10
Schokoladen-Heidelbeer-Gateau mit Apfel-Zimt-Espuma		10
Vanilleparfait mit eingelegten Aprikosen		10
Überraschungsdessert		10
Saisoncoupe mit Vanilleglace, Heidelbeeren & 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