



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

	CHF
	klein/gross
Saisonaler Blattsalat wahlweise French- oder Italiendressing	8
Saisonaler gemischter Salat wahlweise French- oder Italiendressing	9
Sellerie-Panna Cotta mit gerösteten Haselnüssen, Honig-Apfelwürfeln & Salatbouquet	16
Hausgemachtes Geflügellebermousse mit geröstetem Brioche, Grapefruitfilets & mariniertem Portulak	18
Lachsforellen Ceviche auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Gurkenespuma & Schnittlauchvinaigrette	17/24
Saisonsalat Nüsslisalat mit Tranchen vom Wildheuspeck & Orangenfilets	15/22

Suppen

Mandel-Knoblauch-Suppe	10
Randen-Orangen-Süppchen mit Milchschaum	10



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

	CHF
	<small>klein/gross</small>
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	16/21
Haselnuss-Frischkäse-Ravioli in Rosmarin-Butter	18/24
Hausgemacht Kartoffel-Kräuter-Gnocchi in Kürbisrahmsauce mit jungem Blattspinat & Parmesanhobeln	18/24
Poulet au vin rouge im Rotwein geschmorte Pouletröllchen auf Majoranrisotto & Schmorgemüse	28
Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Kartoffel-Kürbis-Stampf, lauwarmen Salatspinat & Jus	28
Geschmorte Schweinskopfbäckchen mit feinen Kartoffelgnocchi & glasierten Babyrüebli	29
Winterschnitzel Wiener Art vom Schwein mit mariniertem Portulaksalat & Kartoffelplätzchen oder mit Pommes Frites	29
Rosa gebratenes Rindsentrecote mit glasiertem Minigemüse, Kartoffel-Thymian-Gratin & Jus	38
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Rosmarinkartoffeln & Weissweinschaum	29



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

DESSERT

	CHF
Urner Brühkugeln mit hausgemachter Sauerrahmglace	10
Schokoladen-Preiselbeer-Gateau mit hausgemachter Orangenglace	10
Geschäumte Crema Catalana auf feinem Beerenragout	10
Überraschungsdessert	10
Saisoncoupe Vanill- & Zimtglace mit Karamellisierten Apfelwürfeln & Rahm	9
Eiskaffee nach Art des Hauses Vanille- & Moccaglace mit Espresso	9
Unsere Glaceauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Zimt, Sauerrahm	je Kugel 3
Rahm	1.50