



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

	CHF
	klein/gross
Saisonaler Blattsalat wahlweise French- oder Italiendressing	8
Saisonaler gemischter Salat wahlweise French- oder Italiendressing	9
Geissenfrischkäse mit Trauben-Walnuss-Ragout & mariniertem Nüsslisalat	17
Lachsforellentatar nach Art des Hauses mit Randenpesto & mariniertem Salatbouquet	18
Rindstatar nach Art des Hauses mit Zwiebelkonfitüre & kleinem Salatbouquet	17/24
Saisonsalat Marinierter Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli & ausgelassenem Speck	16/23

Suppen

Feine Marronisuppe	10
Kürbis-Zimt-Suppe mit Milchschaum	10



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

	CHF
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	klein/gross 16/21
Hausgemachte Kartoffelgnocchi in feiner Kürbisrahmsauce	18/24
Steinpilzrischkäse-Ravioli in Petersilienbutter	17/23
Kanninchengeschnetzeltes auf Tessiner Polenta & glasiertem Gemüse	29
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Rotkraut mit Kartoffel-Thymian-Gratin & Rosmarinjus	29
Schweinsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites & Zitronenschnitz	29
Geschmorte Schweinskopfbäckchen mit hausgemachten Kartoffelgnocchi & glasierten Bundrübli	29
Rosa gebratenes Rindshuftsteak mit Pommes Frites, glasiertem Gemüse & Jus	36
Gebratenes Zanderfilet auf Parmesanrisotto mit gebratenen Eierschwämmli & Weissweinschaum	30



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

DESSERT

	CHF
Urner Brühkugeln mit Sauerrahmglace	10
Geschäumte Crema Catalana auf eingelegten Aprikosen	10
Weisses Schokoparfait mit Brischtner Birnen & Rahm	10
Überraschungsdessert	10
Saisoncoupe Vermicelles & Meringues mit Vanillglace & Rahm	10
Eiskaffee nach Art des Hauses Vanille- & Moccaglace mit Espresso	9
Unsere Glaceauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Zimt, Sauerrahm	je Kugel 3
Rahm	1.50