



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

	CHF
	klein/gross
Saisonaler Blattsalat wahlweise French- oder Italiendressing	8
Saisonaler gemischter Salat wahlweise French- oder Italiendressing	9
Ziegenweichkäse auf eingelegtem Gemüse & mariniertem Ruccolasalat	16
Lachsforellentatar nach Art des Hauses mit Gurkenespuma & mariniertem Salatbouquet	16
Vitello tonnato nach Art des Hauses Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Thonsauce & Kapernäpfeln	17/24
Saisonsalat Saisonale Blattsalate mit Urner Wildheuspeck & gebratenen Eierschwämmli	16/23

Suppen

Geschäumte Wildheusuppe	10
Kürbis-Zimt-Suppe mit Milchschaum	10



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

	CHF
	klein/gross
Knöpfli mit Urner Bergkäse & geschmolzenen Zwiebeln	16/21
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratenen Eierschwämmli & geschmorten Cherrytomaten	18/24
Frischkäseravioli in Dörrtomatenpesto	17/23
Saltimbocca vom Schwein mit Thymianrisotto, glasiertem Gemüse & Jus	28
Gebratene Barbarie Entenbrust auf glasierten Gartenbohnen mit Kartoffel-Thymian-Gratin & Rosmarinjus	29
Sommerschnitzel Wiener Art vom Schwein mit Ruccola, Cherrytomaten & feinen Parmesanhobeln oder mit Pommes Frites	29
Geschmorte Schweinskopfbäckchen mit hausgemachten Kartoffelgnocchi & glasierten Bundrübli	29
Rindshuftsteak „Cafe de Paris“ mit Pommes Frites & glasiertem Gemüse	36
Gebratenes Zanderfilet auf Parmesanrisotto mit gebratenen Eierschwämmli & Weissweinschaum	30



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

DESSERT

	CHF
Hausgemachte Apfelküchlein mit Sauerrahmglace	10
Geschäumte Crema Catalana auf marinierten Heidelbeeren	10
Weisses Schokoparfait mit flambierten Aprikosen & Rahm	10
Überraschungsdessert	10
Saisoncoupe Hausgemachte Sauerrahmglace auf marinierten Heidelbeeren mit Rahm	9
Eiskaffee nach Art des Hauses Vanille- & Moccaglace mit Espresso	9
Unsere Glaceauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Zimt, Sauerrahm	je Kugel 3
Rahm	1.50