



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Vorspeisen

Gemischter Salat	13
Rohkost Croutons Kresse	
Pulpo	19
Kalbsbacke Schwein Jus	
Urnerplättli	klein/gross 18/24
Aufschnitt Variation Bergkäse	
Randencarpaccio	15
Peperoni Avocado Leafs	
Tagessuppe	9

Pasta e basta!

Ravioli	25
Ricotta Tomatensugo Parmesan	
Tagliatelle al nero di seppia	24
Blumenkohl Stengelkohl Haselnüsse	
Knöpfli	23
Bergkäse Rahm Röstzwiebeln	



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

Urner Kalbgeschnetzeltes Rösti Champignon Dörrbirnen	39
Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes Frites Zitrone Preiselbeeren	30
Cordon Bleu vom Alpschwein Urner Bergkäse Pommes Frites Saisongemüse	34
Ossobuco Gremolata Safranrisotto Buntes Gemüse	36
Forellenfilet pochiert Weisse Bohnen Spinat Kartoffeln	32
Maispoularde Butterreis Gemüse Streifen Jus	29
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes	45



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Dessert

Rosmarin Crème brûlée Vanille Mango Mandeln	12
Weisses Schokoladenparfait Karamellierter Apfel Hippen	14
Eiskaffee Espresso Vanille Mocca Rahm	10
Glace je Kugel Vanille Schokolade Erdbeere Mocca Zimt Sauerkirsche	4

Überraschungsmenü

Nein, wir wollen Ihnen nicht die Überraschung nehmen. Nur so viel sei verraten:
Abgestimmt auf Ihren Geschmack (und natürlich auf Wunsch auch vegetarisch)
zaubert Küchenchef Claudius Di Grado ein 4-Gänge-Menü exklusiv für Sie.

Pro Person CHF 75

Weinbegleitung pro Person CHF 30