



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Vorspeisen

Gemischter Salat		13
Rohkost Croutons Kresse		
Burrata		18
bunte Tomaten Pinienkerne Olivenöl		
Urnerplättli	klein/gross	18/26
Aufschnitt Variation Urner Bergkäse		
Vitello Tonnato	klein/gross	23/31
Thunfisch Kapern Zitrone		
Tagessuppe		9

Vegetarische Gerichte

Fregola Sarda		26
Eierschwämme Spinat Parmesan		
Tagliatelle		25
Zucchini Pepe Valle Maggia Macadamianüsse		
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 Gemüse	34
Ossobuco Gremolata Safranrisotto buntes Gemüse	36
Gotthard Zander Eierschwämme buntes Gemüse Kartoffeln	40

Mit Sauce und Beilage nach Wahl:

Entrecôte vom Rind	45
Pouletbrust	27
Schweinssteak	29

Beilagen: Pommes Frites, Nudeln, Risotto
als Fitnessteller? Ja, gerne!

Saucen: Cocktailsauce, Chimichurri, Kräuterbutter



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Dessert

Caramelköpfl Rosmarin Vanille Rahm	12
Weisses Schokoladenparfait Marinierte Erdbeeren Hippen	14
Eiskaffee Espresso Vanille Mocca Rahm	10
Glace je Kugel Vanille Schokolade Erdbeere Zimt Sauerkirsche Zitronensorbet	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

Inkl. Weinbegleitung CHF 105