



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Vorspeisen

Gemischter Salat		13
Rohkost Croutons Kresse		
Asiatische Winterrollen		16
Glasnudeln Sweetchili Koriander		
Fleischplättli Schützenmatt	klein/gross	18/26
Aufschnitt Variation Urner Bergkäse		
Lachstatar		23
Räucherlachs aus NW Apfel karamellisierte Baumnüsse		
Weissweinsuppe		12
Rahm Schnittlauchöl Croutons		

Vegetarische Gerichte

Risotto		26
Randen Ziegenkäse Champignon		
Tagliatelle		25
Waldpilzen Rahm Rosmarin		
Knöpfli		23
Urner Bergkäse Rahm Röstzwiebeln		



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

Urner Kalbgeschnetzeltes Rösti Champignon Dörrbirnen	40
Filet vom Schweizer Rind Rosmarinrisotto Saisongemüse Jus	46
Glasiertes Bäggli vom Urner Kalb Gebackene Polenta Selleriepüree Röstzwiebel	36
Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes Frites Zitrone Preiselbeeren	30
Cordon Bleu vom Schwein Urner Bergkäse Pommes Frites Gemüse	34
Asiatisches Pouletragout Basmatireis Wokgemüse	29
Gotthard Zander Waldpilze Spinat Kartoffeln	40



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Dessert

Tonkabohnencreme Apfelkompott süsse Brösel	12
Crêpes Suzette ab 2 Personen Grand Marnier Cognac Vanilleglace	14 p.P
Eiskaffee Espresso Vanille Mocca Rahm	10
Glace je Kugel Vanille Schokolade Erdbeere Zimt 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