



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Vorspeisen und Suppe

Gemischter Salat	13
Rohkost Sellerie Croutons Dressing	
Nüsslisalat	17
Speck Ei Croutons Dressing	
Fleischplättli Schützenmatt	18/28
Salami roher und gekochter Schinken Surener Alpkäse	
Gebratenes Steinpilzragout	19
Hausgemachtes Brioche Schalotten Kräuter	
Kürbissuppe	12
Kürbiskernen Rahmhaube Croutons	

Vegetarische und vegane Gerichte

Tagliatelle	28
Steinpilzen Olivenöl Petersilie	
Knöpfli mit Surener Alpkäse	25
Röstzwiebeln Rahm	
Herbstteller	31
Knöpfli Rotkohl Rosenkohl Birne Marroni Pilzrahmsauce	



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Hauptgerichte

Urner Kalbsgeschnetzeltes Butterrösti Champignons Dörrbirnen	40
Rahmschnitzel vom heimischen Hirsch Knöpfli Rotkohl Rosenkohl Rotweinbirne Marroni	48
Hirschpfeffer Knöpfli Rotkohl Rosenkohl Rotweinbirne Marroni	38
Schweinsschnitzel Wiener Art Pommes Frites Zitrone Preiselbeeren	30
Cordon Bleu vom Schwein Surener Alpkäse Pommes Frites Gemüse	34
Poulet „Coq au Vin“ Bandnudeln Rotweinsauce buntes Gemüse	29
Urner Lachsforelle Kartoffeln Waldpilze Rosenkohl	37

Rehrücken

Für 2 Personen oder mehr – auf Vorbestellung.
Am Knochen gebraten, am Tisch tranchiert und flambiert.

CHF 65.– pro Person

Knöpfli | Rotkohl | Rosenkohl | Rotweinbirne | Marroni



RESTAURANT
SCHÜTZENMATT

Dessert

Coupe Nesselrode	14
Vermicelles Vanilleglace Meringue Rahm	
Birne Helene	16
Schokoladensauce Vanilleglace Rahm	
Eiskaffee	10
Espresso Vanilleglace Moccaglace Rahm	
Glace je Kugel	4
mit Rahm +1.50	
Vanille Schokolade Erdbeere Zimt Zitronensorbet Kokosnuss	