



Steakhouse

Schützen Grill

sympathisch **einfach** gut

VORSPEISEN

CHF

Grüner Salat mit Olivenöl und weissem Balsamico	7.50
Gemischter Salat mit Olivenöl und weissem Balsamico	9.50
Maiskolben vom Grill mit einem Hauch von Chili	8.00

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tomatensuppe mit Rahmhaube	10.00
Seeländer Weissweinsüppchen	11.50

TELLERGERICHTE

Pouletbrüstli vom Grill "Sweet and Spicy" (Gemüse-Beilage, Pommes Frites)	32.00
Rassiges Chili con carne mit Country Potatoes	23.50
Spare-Ribs vom Schweizer Schwein (ca. 450g) (Schützen BBQ-Sauce, Country Potatoes)	35.00
Schützen-Teller «der Klassiker». Angus Rindshuftsteak (170g) mit (RoRo's Kräuterbutter, Gemüse-Beilage, Country Potatoes)	38.50
Rinds-Entrecôte Madagaskar (200g) mit Pfeffersauce, Pommes Frites	52.00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	14.00
Chipolatas vom Grill mit Pommes Frites	13.00

VEGETARISCH

Papa Asada (Baked Potatoe) mit Sauercreme und Gemüsauswahl	24.50
Gemüseteller mit Pommes Frites	24.50

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind: Schweiz / Argentinien / Australien / Irland / Uruguay **Schwein:** Schweiz / Spanien

Bison: Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz, Frankreich



Steakhouse

Schützen Grill

sympathisch **einfach** gut

A la carte

STELLEN SIE IHR GERICHT INDIVIDUELL ZUSAMMEN – VIEL SPASS!



STEAK-AUSWAHL *neu*: im Preis inbegriffen Variante A, B oder C

	Lydi's Cut 170g	Master Cut 250g	Big Master Cut 300g
Schweinsnierstück	27.00	34.00	39.00
Angus Beef Huftsteak	37.00	47.00	53.00
Rindsfilet	46.00	61.00	71.00
Pferde-Entrecôte-Filet	40.00	52.00	58.00

Variante A (eine Sauce und eine Beilage nach Ihrer Wahl)

RoRo's Kräuterbutter
Schützen BBQ-Sauce
Chili-Peperoni Sauce

Country Potatoes
Pommes Frites
Süßkartoffeln

Variante B: als Fitnessteller mit gemischtem Salat mit Olivenöl und weissem Balsamico

Variante C: mit Papa Asada (Paked Potatoe) & Sauercreme

Zusätzliche Saucen & Gemüse-Beilage

Sauce Béarnaise	6.50
Pfeffersauce	5.00
Gemüse-Beilage	5.50

Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Tagesangebote!

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind: Schweiz / Argentinien / Australien / Irland / Uruguay **Schwein:** Schweiz / Spanien

Bison: Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz, Frankreich



Steakhouse

Schützen Grill

sympathisch **einfach** gut

Dry Aged Tagesspezialitäten (Einzelstücke) entnehmen Sie der Schiefertafel oberhalb des Grills – oder fragen Sie einfach das Personal.

Ab 2 Personen - für Geniesser, die etwas Zeit haben (Zubereitungszeit ca. 40Min.)
Der Preis richtet sich nach dem Gesamtgewicht des Fleischstückes.

Tipp: Gerne nehmen wir für grössere Fleischstücke (z.B. Tomahawk Beef Stielkotelett, Rippstück vom Iberico Schwein, Rindschuft) Ihre telefonische Vorbestellung entgegen.

Was ist Dry Age? Beim Dryaging entsteht eine sehr gute, charaktervolle Fleischqualität und der natürlich harmonische Eigengeschmack des Fleisches wird hervorgehoben. Es entsteht sprichwörtlich ein ganzer Strauss an Aromen.

Die Preisgestaltung richtet sich nach dem Gewichtsverlust. Denn durch die Reifung verliert das Fleisch an Gewicht. Das gereifte Fleisch zeichnet sich aus durch eine angenehme, feste Struktur, ist schön mürbe und hat den perfekten Biss – also etwas Besonderes!

Die besten Stücke vom Rind: Hochrippe (Rib-Eye), Entrecôte und Huft bereiten wir für Sie zu.

Garstufenübersicht



bleu rare stark blutig	Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot
saignant medium rare blutig	Der austretende Fleischsaft ist rötlich
à point medium rosa	Der austretende Fleischsaft ist rosa
bien cuit well done gut durch	Der austretende Fleischsaft ist klar



Schweizer Dry Aged Fleisch. Werfen Sie einen Blick in unsere Dry Aged Kühlvitrine!

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind: Schweiz / Argentinien / Australien / Irland / Uruguay **Schwein:** Schweiz / Spanien

Bison: Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz, Frankreich



Steakhouse

Schützen Grill

sympathisch **einfach** gut

DESSERT



Café glacé / mit Rahm	9.00 / 10.00
Glace (Vanille, Café) - pro Kugel	4.00
Sorbet (Zitrone, Birne, Zwetschge, Ananas) - pro Kugel	5.00
Coupe Baileys (Vanilleglace, Baileys & Rahm)	11.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.50
Sorbet Wodka-Lemon (Zitronensorbet mit Wodka)	13.00
Vermicelles im Töpfli (Vanilleeis & Rahm)	9.50
Toblerone-Mousse (Schokosplitter)	9.50

Das Servicepersonal empfiehlt Ihnen jeweils die Tagesdesserts!

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

Herkunftsdeklaration: Rind: Schweiz / Argentinien / Australien / Irland / Uruguay **Schwein:** Schweiz / Spanien

Bison: Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz, Frankreich