



## SCHÜTZEN

## GRILL

sympathisch **einfach** gut

### VORSPEISEN / ENTRÉES

CHF

**Grüner Salat** (hausgemachte Dressings: französisch / italienisch)  
*Salade verte (vinaigrettes maison: française / italienne)*

8

**Gemischter Salat** (hausgemachte Dressings: französisch / italienisch)  
*Salade mixte (vinaigrettes maison: française / italienne)*

10

**Maiskolben vom Grill** mit einem Hauch von Chili  
*Épis de maïs grillés avec un soupçon de chili*

8

### HAUSGEMACHTE SUPPEN / SOUPES

**Tomatensuppe mit Rahmhaube**  
*Soupe de tomates avec crème*

11

**Currysuppe mit Kokosmilch**  
*Soupe au curry avec du lait de coco*

11

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Schweinsschnitzel mit Pommes Frites**  
*Escalope de porc avec frites*

15

**Chipolatas mit Pommes Frites**  
*Chipolatas avec frites*

### VEGETARISCH

**Gemüse-Beilage mit Pommes Frites**  
*Accompagnement de légumes avec des frites*

24

**Papa Asada (Paked Potatoe) & Sauercreme, Gemüse-Beilage**  
*Paked Potatoe et crème sure, accompagnement de légumes*

26

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

**Herkunftsdeklaration:** Rind: Schweiz / Argentinien / Australien / Irland / Uruguay **Schwein:** Schweiz  
**Bison:** Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz  
Wild: aus freier Wildbahn Europa

# SCHÜTZEN



# GRILL

sympathisch **einfach** gut

## TELLERGERICHTE / PLATS

**CHF**

### Spare-Ribs vom Schweizer Schwein

35

BBQ-Sauce, Country Potatoes

→ x Stunden sous vide gegart, mariniert, grilliert

### *Spare Ribs de porc suisses*

*sauce barbecue, pommes de terre de campagne*

→ *cuit sous vide pendant x heures, marinés, grilles*

### Schützen-Teller «der Klassiker» Angus Huftsteak

39

Mex. Kräuterschaum, Gemüse-Beilage, Country Potatoes

→ alle Beilagen hausgemacht

### *Plaque de "SchützenGrill" Angus Sirloinsteak*

*beurre aux herbes mex., garniture de légumes, country potatoes*

→ *tous les accompagnements sont faits maison*

### Gacho-Spiess mit Speck mit Angus Huft oder Rindsfilet

40 / 52

BBQ-Sauce, Gemüse-Beilage, Pommes Frites

→ wählen Sie Angus Beef oder Rindsfilet

### *Brochette Gaucho au bacon avec jarret Angus ou filet de bœuf*

*sauce BBQ, garniture de légumes, frites*

→ *choisissez le bœuf Angus ou le filet de bœuf*

### Ribeye-Steak vom Schweizer Schwein

33

BBQ-Sauce, Gemüse-Beilage, Country Potatoes

→ Die Schützen BBQ-Sauce harmoniert hervorragend mit Fleisch

### *Ribeye steak de porc suisse*

*sauce BBQ, garniture de légumes, country potatoes*

→ *La sauce barbecue Schützen s'harmonise parfaitement avec la viande*

### Pouletsteaks "vom Unterschenkel ohne Knochen"

31

Chili Peperoni Sauce, Gemüse-Beilage, Pommes Frites

→ zwei saftige Steaks mit knuspriger Haut

### *Steaks de poulet désossés "de la cuisse inférieure"*

*Cilli pepperoni sauce, garniture de légumes, frites*

→ *deux steaks juteux à la peau croustillante*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die **Allergien** und/oder **Intoleranzen** auslösen könnten, informiert Sie unser Personal auf Anfrage sehr gerne.  
*Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui pourraient déclencher des allergies et/ou des intolérances.*

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

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

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

Wild: aus freier Wildbahn Europa



**SCHÜTZEN**

**G R I L L**

sympathisch **einfach** gut

**STELLEN SIE IHR GERICHT INDIVIDUELL ZUSAMMEN**

*COMPOSEZ VOTRE PLAT INDIVIDUELLEMENT*

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

*SÉLECTION DE STEAK : incluse dans le prix Variante A, B ou C*

**A la carte**

	Lady's Cut 190g	Master Cut 250g	Big Master Cut 300g
<b>Schweinsnierstück</b> / <i>Ribeye steak de porc</i>	28	34	39
<b>Rinds-Huftsteak</b> / <i>Sabot de boeuf</i>	38	47	53
<b>Rindsfilet</b> / <i>Filet de boeuf</i>	49	61	71
<b>Pferde-Entrecôte-Filet</b> / <i>Filet d'entrecôte de cheval</i>	43	52	58

**CH-Rindfleisch aus dem Dry Ager**  
*Boeuf suisse Dry Ager*

Tagespreis  
*Prix quotidien*

**Variante A** (eine Sauce und eine Beilage nach Ihrer Wahl) *une sauce et un accompagnement de votre choix*

**Mex. Kräuterschaum** / *beurre aux herbes mex.* **Country Potatoes** / *pommes de terre de campagne*)

**Schützen BBQ-Sauce** / *Sauce barbecue* **Pommes Frites** / *frites*

**Chili-Peperoni Sauce** / *chilli pepperoni sauce* **Süskartoffeln** / *Patates douces*

**Variante B:** als Fitnesssteller mit gemischtem Salat (hausgemachte Dressings: französisch / italienisch)  
*comme assiette de fitness avec salade mixte (vinaigrettes maison: française / italienne)*

**Variante C:** mit Papa Asada (Paked Potatoe) & Sauercreme  
*avec Paked Potatoe et crème sure*

**Zusätzliche Saucen & Gemüse-Beilage** / *Sauces supplémentaires et garniture de légumes*

**Sauce Béarnaise** / *sauce béarnaise* 7

**Pfeffersauce** / *sauce au poivre* 5

**Gemüse-Beilage** / *garniture de légumes* 6

Das angegeben Fleischgewicht bezieht sich auf das ungrillierte Fleisch. Durch die Wahl Ihrer Garstufe ergibt sich ein entsprechender Gewichtsverlust.  
*Le poids de la viande indiqué se réfère à la viande non grillée. Votre choix du niveau de cuisson entraînera une perte de poids correspondante.*

**Gerne informieren wir Sie über die aktuellen Tagesangebote!**

*Nous vous informerons volontiers des offres du jour!*

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

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

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

Wild: aus freier Wildbahn Europa



**SCHÜTZEN**

**GRILL**

sympathisch **einfach** gut

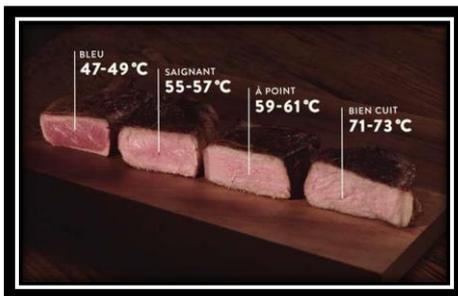
**Dry Aged Tagesspezialitäten (Einzelstücke) entnehmen Sie der Schiefertafel oberhalb des Grills – oder fragen Sie einfach das Personal.**

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

**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!

### 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  
**Bison:** Kanada, USA **Lamm:** Irland / Neuseeland / Australien **Pferd:** Frankreich, Spanien **Poulet:** Schweiz  
Wild: aus freier Wildbahn Europa

**SCHÜTZEN**



**G R I L L**

sympathisch **einfach** gut

**DESSERT**



**Café glacé / mit Rahm**

10 / 11

*Café glacé / avec crème*

**Glace (Vanille, Café) - pro Kugel**

4

*Crème glacée (vanille, café) - par boule*

**Sorbet (Zitrone, Zwetschge) - pro Kugel**

5

*Sorbet (citron, prune) - par boule*

**Coupe Baileys (Vanilleglace, Baileys & Rahm)**

13

*Coupe Baileys (glace à la vanille, Baileys et crème)*

**Zwetschgensorbet mit Vieille Prune**

15

*Sorbet de prunes à la Vieille Prune*

**Sorbet Wodka-Lemon (Zitronensorbet mit Wodka)**

14

*Sorbet Vodka-Lemon (sorbet au citron avec vodka)*

**Vermicelles im Töpfli (Vanilleeis & Rahm)**

10

*Vermicelles en pot (glace à la vanille et crème)*

**Toblerone-Mousse (Schokosplitter)**

10

*Mousse Toblerone (pépites de chocolat)*

Alle Preisangaben in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

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

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

Wild: aus freier Wildbahn Europa