



Schützhaus Au

STADTSTRECKENBAU



Unser Sommer-HIT

Holzkohlen-Tischgrill ab 2 Personen

Bunter Blattsalat in der Schüssel

Zum Grillieren:

Rinds-, Poulet-, Schweins-, Black Tiger Crevetten-, Cipollata und Speckspiesse

Saucen:

Kräuter-, Curry-, Cocktail und Gauchosauce

Beilage:

Country fries

à discrétion pro Person CHF 54.50

Vorspeisen und kalte Speisen 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Huusgmachts Chnoblibrot	11.50
Variationen von Bruschette, Portion à 5 Stück	11.50
Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat	13.50
Nüsslisalat mit Ei	15.50
Nüsslisalat mit Speck	16.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	18.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	18.00
Grosser Salatteller mit Ei	22.50
Wurstsalat einfach	16.50
Wurstsalat garniert	22.50
Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	23.50

Vorspeisen und kalte Speisen 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Schützehuus-Salat Tomaten, Mais, Gurken, Peperoni, Mozzarella, Zwiebeln		23.50
Geflügelsalat an Cocktailsauce Vorspeise / Hauptgang		19.50 25.50
Geflügelsalat an Currysauce Vorspeise / Hauptgang		19.50 25.50
Crevetten-Cocktail Vorspeise / Hauptgang		19.50 25.50
Beefsteak-Tatar Vorspeise (normal, mittel, scharf)	70 g	22.50
Beefsteak-Tatar Hauptgang (normal, mittel, scharf)	140 g	32.50

Suppen

Tagessuppe je nach Saison, frag doch das Servicepersonal.		10.50
---	--	-------

Warme Speisen 11.30-13.30 | 18.00-22.00

Vom Rind

Rumpsteak, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	180 g	35.50
Rindsfiletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		35.50
Fitnesssteller Entrecôte, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	39.50
Rindsfilet an Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	180 g	45.50

Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit Butterrösti		22.50
Fitnesssteller Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	38.50
Piccata Milanese, Spaghetti an Tomatensauce	160 g	40.50
Geschnetztes <<Zürcher-Art>>, serviert mit Butterrösti	160 g	41.50
Kalbsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse	160 g	41.50
Kalbs-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		46.50

Warme Speisen 11.30-13.30 | 18.00-22.00

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes frites	160 g	25.50
Fitnesssteller Schweinssteak, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	29.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln oder Reis	160 g	31.50
Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		39.50

Vom Poulet

Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten		27.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites		27.50
Pouletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		28.50
Fitnesssteller Pouletbrustfilet, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	200 g	29.50
Pouletbrustfilet <<al Capone>>, an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternudeln	200 g	30.50

Warme Speisen 11.30-13.30 | 18.00-22.00

Vegetarisches

Vegiteller: lasst Euch überraschen	24.50
Gemüseragout an Currysauce serviert im Reisring garniert mit frittierten Bananen und gerösteten Pinienkernen	24.50
Gemüseragout an rassiger roter Currysauce serviert im Reisring	24.50
Gemüsestreifen gebraten auf Blattsalat oder Country fries	24.50
Gemüsestreifen gebraten mit mariniertem Mozzarella	25.50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Pommes frites und Ketchup	7.50
Junior-Spaghetti an Tomatensauce	8.50
Schnitzel paniert <<Schnipo>>, Pommes frites und Ketchup	10.50
Chicken-Sticks 3 Stück, Pommes frites und Ketchup	10.50

Spaghetti 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Burro nature mit Butter *	12.50 16.50
Al Diavolo Knoblauch, Olivenöl, Chili *	13.50 17.50
Napoli Tomatensauce *	13.50 17.50
Alla Panna Rahmsauce	13.50 17.50
Al Pesto Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan *	14.50 18.50
Al Capone rassige Pfefferrahmsauce *	14.50 18.50
Arrabiata Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili *	14.50 18.50
Provençale Tomatenwürfel, Kräuter *	14.50 18.50
Schützehuus Curryrahmsauce, Früchte *	14.50 18.50
Sakthy Tomatenwürfel, Olivenöl, Gemüse, Gewürze *	14.50 18.50
Forestier Rahmsauce, Pinienkerne, Blattspinat	14.50 18.50

Spaghetti 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Matriciana Tomatensauce, Zwiebeln, Speck, Oregano *	15.50 19.50
Chicken Tomatensauce, Poulet, Gemüse *	15.50 19.50
Funghi Pilzrahmsauce *	15.50 19.50
Mexicana Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili *	15.50 19.50
Gorgonzola Rahmsauce, Gorgonzola	15.50 19.50
India Süßsäuere Rahmsauce, Poulet *	16.50 20.50
Claudia Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl *	16.50 20.50
Bolognese Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch *	16.50 20.50
Carbonara Rahmsauce, Schinken, Ei	16.50 20.50

Unser Hit: Spaghetti-Plausch ab 4 Personen

Spaghetti mit vier verschiedenen Saucen à discrétion auf dem Rechaud serviert. Wählt Euch vier Saucen aus, die mit einem Stern * markiert sind.

Auf Wunsch zusätzlich kalte Pesto-Sauce.

Spaghetti-Plausch, pro Person

24.50

Burro *

Schützehuus *

Al Diavolo *

Chicken *

Napoli *

Funghi *

Al Capone *

Mexicana *

Arrabiata *

India *

Provençale *

Claudia *

Matriciana *

Sakthy *

Bolognese *

Tortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Al Diavolo Knoblauch, Olivenöl, Chili	16.50 20.50
Napoli Tomatensauce	16.50 20.50
Panna Rahmsauce	16.50 20.50
Al Pesto Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan	17.50 21.50
Schützehuus Curryrahmsauce, Früchte	17.50 21.50
Al Capone rassige Pfefferrahmsauce	17.50 21.50
Provençale Tomatenwürfel, Kräuter	17.50 21.50
Arrabiata Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili	17.50 21.50
Gorgonzola Rahmsauce, Gorgonzola	18.50 22.50
Chicken Tomatensauce, Poulet, Gemüse	18.50 22.50
Funghi Pilzrahmsauce	18.50 22.50
Mexicana Tomatensauce, mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili	18.50 22.50
India Süßsäuere Rahmsauce, Poulet	19.50 23.50
Claudia Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl	19.50 23.50
Bolognese Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch	19.50 23.50

Schützi-Snacks 11.30-13.30 | 18.00-23.30

Sandwiches

Salami, Schinken, Käse	7.50
Bündnerfleisch, Serrano Schinken	8.50
Schnitzelbrot mit Kräutersauce (Schweinsschnitzel paniert)	16.50

Snacks kalt

Portion Tortilla-Chips mit pikanter Tomatensauce	10.50
Schützehuus-Teller, Fleisch und Käse	22.50
40-er Plättli Parmesanwürfel, Oliven, Chnolibrot und Bruschette	40.00

Schützi-Snacks 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Snacks warm

Huusgmachts Chnoblibrot	11.50
Variationen von Bruschette, Portion à 5 Stück	11.50
Schinken-Käse-Toast	10.50
Pommes frites	10.50
Chicken-Sticks 7 Stück mit Kräutersauce	19.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites	27.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten	27.50

Unsere Sauce Hitparade

GaUCHO-, Kräuter-, Cocktail-, und Currysauce	
Zusätzliche Sauce	2.50

Weisswein | Roséwein

St. Saphorin

dl 5.50 | 5,0 dl 27.50

Herkunft: Schweiz, Waadt, Lavaux
Traubensorte: Chasselas

Chasselas Cuvée Spéciale La Côte AOC Les Frères Dutruy

dl 6.50 | 7,5 dl 48.00

Herkunft: Schweiz, Waadt, La Côte
Traubensorte: Chasselas

Tiefes Zitronengelb. Ausgeprägte florale Aromen nach weissen Blumen und Veilchen. Markant und rassig am Gaumen. Langer, vollmundiger Abgang. Sehr sortentypischer Chasselas.

Armani Pinot Grigio Valdadige DOC Vigneto Corvara

dl 6.50 | 7,5 dl 48.00

Herkunft: Italien, Trentino
Traubensorte: Pinot Grigio (Pinot Gris)

Klare helle Farbe. Intensive Fruchtaromatik nach Aprikose, Apfel und reifen Birnen. Am Gaumen feine Rasse mit viel Frucht und harmonisierender Säure.

Rosé

dl 6.50 | 7,5 dl 45.00

Herkunft: Schweiz, Wädenswil
Traubensorte: Blauburgunder

Frische Aromen von Erdbeeren und Rosen, fruchtig, spritzig und unglaublich trinkig.

Rotwein

Mythos rot VdP Suisse Weingut Landolt

dl 5.50 | 7,5 dl 42.00

Herkunft: Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir, Dornfelder

Dunkles, sattes Rot. Im Bouquet Waldbeeren, Holzaromen und Cassis. Fruchtiger, gehaltvoller und kräftiger Charakter mit angenehmen Tanninen. Anhaltend.

Il Primitivo del Tarantino IGT Sette Torri

dl 6.50 | 7,5 dl 48.00

Herkunft: Italien, Apulien
Traubensorte: Primitivo

Tiefdunkles Purpurrot, fast violett. Im Bouquet intensive, üppige Frucht nach Brombeeren und Kirschenkompott, Pflaumen und Lebkuchengewürz. Dicht und kraftvoll am Gaumen.

Rioja DOCa Reserva Barón de Ley

dl 7.00 | 7,5 dl 49.00

Flasche 5 dl 35.00
Magnum 15 dl 98.00

Herkunft: Spanien, Rioja
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Der Wein weist eine rubinrote Farbe auf. In der Geruchsphase fällt besonders sein mächtiger und fruchtiger Charakter auf. Auch sind die tadellos ineinandergefügten Noten seiner Verfeinerung zu verspüren. Dazu gehören Erinnerungen an Kokosnuss, Toffee und aromatischer Garrique. Der Eingang ist mächtig, vermittelt dabei eine Empfindung von Volumen und Fülle, die darauf zu einem langwährenden Ausklang führt. Beim Nachgeschmack kommen wiederum die Erinnerungen an rote Früchte zusammen mit den aromatischen Noten der Garrique auf.

Rotwein

Unplugged Zweigelt

7,5 dl 52.00

Herkunft: Österreich, Burgenland
Traubensorte: Zweigelt

Der Zweigelt Unplugged präsentiert sich in dunklen Rubingranat. In der Nase rote Weichselkirsche, Holunder und würziges Rosenholz; am Gaumen sehr elegant und frisch gebaut, feiner Extrakt mit viel Druck, gehaltvolles Tannin, Nougat, Zwetschgen, Minze und ein Hauch Nelken, im beerigen Finale mit süßem Tabak- und Kaffeenoten. Langer würziger Nachklang.

Artu Merlot Ticino DOC Cantina il Cavaliere

7,5 dl 52.00

Herkunft: Schweiz, Tessin
Traubensorte: Merlot

Tolles Bouquet nach Brombeeren und Wacholdern duftend, am Abgang Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Weicher Körper und gute Struktur. Ein Klassiker.

Finca Azaya Castilla y León

7,5 dl 52.00

Herkunft: Spanien, Castilla y León
Traubensorte: Tinta de Toro (Tempranillo)

Dunkelrote bis violette Farbe. Kräftiger Körper mit kräftiger Struktur. Die Aromen zeigen einen fruchtigen, jugendlichen Wein mit schönen Holznuancen. Trotz seiner Jugend zeigt der Wein eine aussergewöhnliche Komplexität.

Rotwein

Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano

7,5 dl 59.50

Herkunft: Italien, Toskana

Traubensorte: Sangiovese

Rubin- bis Dunkelrot. Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren. Leichte Pflaumennote. Am Gaumen fruchtig, vollmundig und sehr ausgewogener Körper. Weiche und abgerundete Tannine.

Herkunftsdeklaration

Rind: Schweiz | Uruguay | Argentinien

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz | Italien

Trockenfleisch: Schweiz | Italien | Spanien

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit sind wir Ihnen gerne behilflich.

Menü - Änderungen werden mit CHF 2.50 verrechnet.

Preise in CHF inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

TEL 044 781 44 77
ALTE STEINACHERSTRASSE 4
8804 AU

Schützehaus Au
www.schuetzehausAu.ch

RESTAURANT
BAR
PUB