SEIT
1991

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	8.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50
Nüsslisalat mit Speck	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.50
Tomaten-Burrata-Salat	17.50
Grosser Salatteller mit Ei	21.50
Wurstsalat einfach	15.50
Wurstsalat garniert	21.50
Wurst-Käse-Salat einfach	16.50
Wurst-Käse-Salat garniert	22.50
Thonsalat einfach	16.50
Thonsalat garniert	21.50

Vorspeisen und kalte Speisen 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Schützehuus-Salat Tomaten, Mais, Gurken, Peperoni, Mozzarella, Zwiebeln		21.50
Geflügelsalat an Cocktailsauce Vorspeise / Hauptgang		17.50|23.50
Geflügelsalat an Currysauce Vorspeise / Hauptgang		17.50|23.50
Crevetten-Cocktail Vorspeise / Hauptgang		17.50|23.50
Beefsteak-Tatar Vorspeise (normal, mittel, scharf)	70 g	19.50
Beefsteak-Tatar Hauptgang (normal, mittel, scharf)	140 g	29.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Rahm	10.50
Tom Kha Gai, Thailändische Kokos-Hühner-Suppe	11.50

Warme Speisen 11.30–13.30 | 18.00–22.00

Vom Rind

Rumpsteak, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	180 g	34.50
Rindsfiletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		32.50
Fitnessteller Entrecôte, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	37.50
Rindsfilet an Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	180 g	43.50

Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit Butterrösti		20.50
Fitnessteller Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	35.50
Piccata Milanese, Spaghetti an Tomatensauce	160 g	37.50
Geschnetzeltes <<Zürcher-Art>>, serviert mit Butterrösti	160 g	38.50
Kalbsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse	160 g	38.50
Kalbs-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		44.50

Warme Speisen 11.30–13.30 | 18.00–22.00

Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes frites	160 g	23.50
Fitnessteller Schweinssteak, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	27.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln oder Reis	160 g	29.50
Zürisee-Steak Speck und Tomaten mit Käse überbacken, Nudeln, Gemüse	160 g	36.50
Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		38.50

Vom Poulet

Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten		25.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites		25.50
Pouletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		24.50
Fitnessteller Pouletbrustfilet, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	200 g	27.50
Pouletbrustfilet <<al Capone>>, an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternudeln	200 g	28.50

Warme Speisen 11.30–13.30 | 18.00–22.00

Vegetarisches

Vegiteller: lasst Euch überraschen	23.50
Gemüseragout an Currysauce serviert im Reisring garniert mit frittierten Bananen und gerösteten Pinienkernen	23.50
Gemüsestreifen gebraten auf Blattsalat oder Country fries	23.50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Pommes frites und Ketchup	6.50
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 *	10.50|14.50
Al Diavolo Knoblauch, Olivenöl, Chili *	11.50|15.50
Napoli Tomatensauce *	11.50|15.50
Al Pesto Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan *	12.50|16.50
Al Capone rassige Pfefferrahmsauce *	12.50|16.50
Carrettiera Tomatensauce, Pilze, Thunfisch, Chili *	12.50|16.50
Arrabiata Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili *	12.50|16.50
Provençale Tomatenwürfel, Kräuter *	12.50|16.50
Matriciana Tomatensauce, Zwiebeln, Speck, Oregano *	12.50|16.50
Bolognese Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch *	13.50|17.50
Schützehuus Curryrahmsauce, Früchte *	13.50|17.50
Padrone Pilzrahmsauce, Tomaten, Artischocken *	13.50|17.50

Spaghetti 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Chicken Tomatensauce, Poulet, Gemüse *	13.50|17.50
Funghi Pilzrahmsauce *	14.50|18.50
Mexicana Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili *	14.50|18.50
India Süsssauere Rahmsauce, Poulet *	14.50|18.50
Claudia Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl *	14.50|18.50
Sakthy Tomatenwürfel, Olivenöl, Gemüse, Gewürze *	13.50|17.50
Forestier Rahmsauce, Pinienkerne, Blattspinat	12.50|16.50
Alla Panna Rahmsauce	12.50|16.50
Gorgonzola Rahmsauce, Gorgonzola	13.50|17.50
Riviera Rahmsauce, Crevetten, Tomaten, Schnittlauch	14.50|18.50
Carbonara Rahmsauce, Schinken, Ei	14.50|18.50

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 23.50

Burro *

Al Diavolo *

Napoli *

Al Capone *

Carrettiera *

Arrabiata *

Provençale *

Matriciana *

Bolognese *

Schützehuus *

Padrone *

Chicken *

Funghi *

Mexicana *

India *

Claudia *

Sakthy *

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

Al Diavolo Knoblauch, Olivenöl, Chili	14.50 | 18.50
Napoli Tomatensauce	14.50 | 18.50
Al Pesto Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan	15.50 | 19.50
Panna Rahmsauce	15.50 | 19.50
Al Capone rassige Pfefferrahmsauce	15.50 | 19.50
Provençale Tomatenwürfel, Kräuter	15.50 | 19.50
Arrabiata Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili	15.50 | 19.50
Bolognese Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch	16.50 | 20.50
Gorgonzola Rahmsauce, Gorgonzola	16.50 | 20.50
Chicken Tomatensauce, Poulet, Gemüse	16.50 | 20.50
Schützehuus Curryrahmsauce, Früchte	16.50 | 20.50
India Süsssauere Rahmsauce, Poulet	17.50 | 21.50
Riviera Rahmsauce, Crevetten, Tomaten, Schnittlauch	17.50 | 21.50
Funghi Pilzrahmsauce	17.50 | 21.50
Mexicana Tomatensauce, mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili	17.50 | 21.50
Claudia Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl	17.50 | 21.50

Schützi-Snacks 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Sandwiches

Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse	7.50
Tomaten-Mozzarella	8.50
Bündnerfleisch, Rohschinken	8.50
Roastbeef mit Kräutersauce und Tomaten	11.00
Bango-Bongo (warmes Sandwich) Schweinsschnitzel, Schinken, Senf, Ketchup, Zwiebeln und Sambal Oelek	14.50
Bango-Chicken (warmes Sandwich) Pouletschnitzel, Senf, Ketchup, Zwiebeln und Sambal Oelek	14.50

Snacks kalt

Portion Tortilla-Chips mit pikanter Tomatensauce	9.50
Schützehuus-Teller, Fleisch und Käse	20.50
Roastbeefteller mit Kräuter- und Gauchosauce	23.50
40-er Plättli Parmesanwürfel, Oliven, Chnoblibrot und Bruschette	40.00

Schützi-Snacks 11.30–13.30 | 18.00–23.30

Snacks warm

Huusgmachts Chnoblibrot	11.50
Schinken-Käse-Toast	8.50
Pommes frites	9.50
Chicken-Sticks 7 Stück mit Kräutersauce	17.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites	25.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten	25.50
Variationen von Bruschette, Portion à 5 Stück	11.50

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 6.00 | 7,5 dl 45.00

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 harmonierender Säure.

Rosé dl 6.00 | 7,5 dl 42.00

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 40.00

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 6.00 | 7,5 dl 45.00

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 51.00

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 | Paraguay
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 7,7% Mehrwertsteuer

TEL 044 781 44 77
ALTE STEINACHERSTRASSE 4

8804 AU

Schützehuus Au

www.schuetzehuusAu.ch

RESTAURANT
BAR
PUB