



Schützhaus Au

STREIFENBAU



## 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	10.50
Nüsslisalat	12.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
Nüsslisalat mit Speck	15.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	17.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	17.00
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		22.50
Geflügelsalat an Cocktailsauce Vorspeise / Hauptgang		18.50   24.50
Geflügelsalat an Currysauce Vorspeise / Hauptgang		18.50   24.50
Crevetten-Cocktail Vorspeise / Hauptgang		18.50   24.50
Beefsteak-Tatar Vorspeise (normal, mittel, scharf)	70 g	21.50
Beefsteak-Tatar Hauptgang (normal, mittel, scharf)	140 g	31.50

### 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		33.50
Fitnesssteller Entrecôte, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	38.50
Rindsfilet an Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	180 g	44.50

### Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit Butterrösti		21.50
Fitnesssteller Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	36.50
Piccata Milanese, Spaghetti an Tomatensauce	160 g	38.50
Geschnetzeltetes <<Zürcher-Art>>, serviert mit Butterrösti	160 g	39.50
Kalbsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse	160 g	39.50
Kalbs-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		45.50

## Warme Speisen 11.30-13.30 | 18.00-22.00

### Vom Schwein

Schnitzel paniert mit Pommes frites	160 g	24.50
Fitnesssteller Schweinssteak, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	28.50
Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Nudeln oder Reis	160 g	30.50
Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		39.50

### Vom Poulet

Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten		26.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites		26.50
Pouletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		27.50
Fitnesssteller Pouletbrustfilet, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	200 g	28.50
Pouletbrustfilet <<al Capone>>, an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternudeln	200 g	29.50

## 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
Gemüstreifen gebraten auf Blattsalat oder Country fries	24.50

### 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

<b>Burro</b> nature mit Butter *	11.50   15.50
<b>Al Diavolo</b> Knoblauch, Olivenöl, Chili *	12.50   16.50
<b>Napoli</b> Tomatensauce *	12.50   16.50
<b>Al Pesto</b> Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan *	13.50   17.50
<b>Al Capone</b> rassige Pfefferrahmsauce *	13.50   17.50
<b>Arrabiata</b> Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili *	13.50   17.50
<b>Provençale</b> Tomatenwürfel, Kräuter *	13.50   17.50
<b>Matriciana</b> Tomatensauce, Zwiebeln, Speck, Oregano *	13.50   17.50
<b>Bolognese</b> Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch *	14.50   18.50
<b>Schützehuus</b> Curryrahmsauce, Früchte *	14.50   18.50
<b>Padrone</b> Pilzrahmsauce, Tomaten, Artischocken *	14.50   18.50

## Spaghetti 11.30–13.30 | 18.00–23.30

<b>Chicken</b> Tomatensauce, Poulet, Gemüse *	14.50   18.50
<b>Funghi</b> Pilzrahmsauce *	15.50   19.50
<b>Mexicana</b> Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili *	15.50   19.50
<b>India</b> Süsssaure Rahmsauce, Poulet *	15.50   19.50
<b>Claudia</b> Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl *	15.50   19.50
<b>Sakthy</b> Tomatenwürfel, Olivenöl, Gemüse, Gewürze *	14.50   18.50
<b>Forestier</b> Rahmsauce, Pinienkerne, Blattspinat	13.50   17.50
<b>Alla Panna</b> Rahmsauce	13.50   17.50
<b>Gorgonzola</b> Rahmsauce, Gorgonzola	14.50   18.50
<b>Riviera</b> Rahmsauce, Crevetten, Tomaten, Schnittlauch	15.50   19.50
<b>Carbonara</b> Rahmsauce, Schinken, Ei	15.50   19.50

## 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 \*

Schützehuus \*

Al Diavolo \*

Padrone \*

Napoli \*

Chicken \*

Al Capone \*

Funghi \*

Arrabiata \*

Mexicana \*

Provençale \*

India \*

Matriciana \*

Claudia \*

Bolognese \*

Sakthy \*

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

<b>Al Diavolo</b> Knoblauch, Olivenöl, Chili	15.50   19.50
<b>Napoli</b> Tomatensauce	15.50   19.50
<b>Al Pesto</b> Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan	16.50   20.50
<b>Panna</b> Rahmsauce	16.50   20.50
<b>Al Capone</b> rassige Pfefferrahmsauce	16.50   20.50
<b>Provençale</b> Tomatenwürfel, Kräuter	16.50   20.50
<b>Arrabiata</b> Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Chili	16.50   20.50
<b>Bolognese</b> Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch	17.50   21.50
<b>Gorgonzola</b> Rahmsauce, Gorgonzola	17.50   21.50
<b>Chicken</b> Tomatensauce, Poulet, Gemüse	17.50   21.50
<b>Schützehuus</b> Curryrahmsauce, Früchte	17.50   21.50
<b>India</b> Süßsäuere Rahmsauce, Poulet	18.50   22.50
<b>Riviera</b> Rahmsauce, Crevetten, Tomaten, Schnittlauch	18.50   22.50
<b>Funghi</b> Pilzrahmsauce	18.50   22.50
<b>Mexicana</b> Tomatensauce, mit gehacktem Rindfleisch, Mais, Chili	18.50   22.50
<b>Claudia</b> Crevetten, Tomatenwürfel, Knoblauch, Chili, Olivenöl	18.50   22.50

## Schützi-Snacks 11.30-13.30 | 18.00-23.30

### Sandwiches

Salami, Schinken, Fleischkäse, Käse	7.50
Bündnerfleisch, Rohschinken	8.50
Bango-Bongo (warmes Sandwich) Schweinsschnitzel, Schinken, Senf, Ketchup, Zwiebeln und Sambal Oelek	15.50
Bango-Chicken (warmes Sandwich) Pouletschnitzel, Senf, Ketchup, Zwiebeln und Sambal Oelek	15.50

### Snacks kalt

Portion Tortilla-Chips mit pikanter Tomatensauce	10.50
Schützehuus-Teller, Fleisch und Käse	21.50
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	9.50
Pommes frites	10.50
Chicken-Sticks 7 Stück mit Kräutersauce	18.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites	26.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten	26.50

### 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 7,7% Mehrwertsteuer



TEL 044 781 44 77  
ALTE STEINACHERSTRASSE 4  
8804 AU

*Schützehaus Au*  
www.schuetzehausAu.ch

RESTAURANT  
BAR  
PUB