Hotel Restaurant Pizzeria Schützenhaus

seit 1888

wo man sich trifft und isst...

ab 10 Personen

Geschätzte Gäste
Wir heissen Sie herzlich willkommen!

Das Schützenhaus ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt zu jeder Zeit.
In einem gepflegten Ambiente und einer angenehmen Atmosphäre geniessen Sie eine den Jahreszeiten angepasste, abwechslungsreiche Küche.
In unserem breiten kulinarischen Angebot ist bestimmt auch für Sie etwas dabei.
Ausserdem verwenden wir fast ausschliesslich Fleischwaren aus unserer hauseigenen Metzgerei, die nach traditionellen Rezepten hergestellt werden.

Für Ihre diversen persönlichen und geschäftlichen Anlässe bieten wir
Sonnigen Wintergarten bis 90 Personen / mit Zelt bis 140 Personen
Sonnige Gartenterrasse bis 50 Personen
Biergarten unter Bäumen bis 50
Restaurant mit Bar bis 35 Personen
Hotelzimmer mit Dusche/WC, TV, Tiefgarage, Lift

Wir freuen uns Sie begrüssen zu dürfen und wünschen Ihnen guten Appetit!

WIR MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB

BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Familie Wildhaber

Hotel-Restaurant-Bar Schützenhaus, Zürcherstrasse 92, 8730 Uznach
Tel. 055 280 27 81, Fax 055 280 27 78

Liebe Gäste

Auf Ihre bevorstehende Festlichkeit erlauben wir uns, Ihnen unseren in dritter Generation geführten Familienbetrieb zu empfehlen. Nachfolgend finden Sie zusätzliche Hinweise für die Organisation Ihres Anlasses.

Wir bitten Sie, die Menubesprechung anzumelden.

Unsere Tarife

		Standart	Komfort
Hotelzimmer:	Einzelzimmer ohne Frühstück	Fr. 105.00	115.00
	Einzelzimmer mit Frühstück	Fr. 120.00	130.00
	Doppelzimmer ohne Frühstück	Fr. 150.00	180.00
	Doppelzimmer mit Frühstück	Fr. 180.00	210.00
	Dreierzimmer ohne Frühstück	Fr. 250.00	
	Dreierzimmer mit Frühstück	Fr. 295.00	

Wintergarten:	Um den ganzen Wintergarten alleine zu beanspruchen, ist der Mindestumsatz CHF 6`000.00 an Essen und/oder Getränken.
Bestuhlung:	Gerne führen wir sie durch unsere Lokalitäten, um Ihnen eine optimale Bestuhlung vorzuschlagen
Zu beachten:	Die Menuvorschläge sind so zu verstehen, dass das ganze Menu einheitlich für die ganze Gesellschaft gilt.
nach Mitternacht:	Ab 24 Uhr verlangen wir für jede weitere angebrochene Stunde Fr. 200.-
Parkplätze:	Stehen gratis in ausreichender Anzahl zur Verfügung (Auto`s können auch über Nacht stehen gelassen werden)
Hotel Frühstück:	Samstag und Sonntag bieten wir kein bedientes Frühstück an.
Tee	Es besteht ein gratis Selbstbedienungs-Buffet mit Kaffee, Orangensaft, Mineral und verschiedenem Gebäck.
Süsspeisen:	Für mitgebrachte Süsspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person 3.50 Fr.
Zapfengeld:	Für mitgebrachte Getränke verlangen wir pro 75cl Flasche Wein oder Schaumwein 32.50 Fr.
Zahlungsarten:	Bar oder mit folgenden Kreditkarten: EC, Master, Postcard, Eurocard, Diners, Visa, Twint, American
Auf Rechnung:	Verrechnen wir 5.- Fr. Bearbeitungsgebühr.

Suppen

Gebundene Suppen

Blumenkohlcrèmesuppe mit Kerbel	Fr. 7.50
Spargelcrèmesuppe (Frühling)	Fr. 7.50
Geflügelcrèmesuppe mit Pouletstreifen	Fr. 10.00
Morchelcrèmesuppe	Fr. 9.50
Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe Napoli	Fr. 7.50
Broccolicrèmesuppe	Fr. 7.50
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr. 7.50
Crèmesuppe mit Dillspitzen	Fr. 7.50

Klare Suppen

Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Rindsbouillon mit Eierfäden	Fr. 8.50
Rindsbouillon mit Griessklösschen	Fr. 9.50
Rindsbouillon mit Gemüsepaysanne	Fr. 8.50
Rindsbouillon mit Ravioli	Fr.10.50

Spezial Suppen

Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50
Minestrone Toscana	Fr. 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen (Herbst)	Fr. 8.50

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen *(werden vor der Suppe serviert)*

Kleiner Bündnerteller Bundnerfleisch,Rohschinken,Salami	Fr.18.50
Rohschinken mit Melone	Fr.17.50
Geräucherter Lachs auf Toast, Meerrettichschaum	Fr.18.50
Crevettencocktaile auf Blattsalat	Fr.17.50
Geräuchertes Felchenfilet, Toast und Meerrettichschaum	Fr.21.50
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	Fr.14.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Rohschinken	Fr.16.50
Prosciutto di Parma mit Mozzarellakugel	Fr.17.50
Focaccia farcita mit Rohschinken, Rucola und Mozzarella	Fr.22.50
Antipasti Variation	Fr.19.50

Warme Vorspeisen

Pizza nach Wahl geschnitten	Preise nach Karte
Eglifilets mit Mandeln	Fr.24.50
Zanderfilet gebacken mit Sauce Tartar	Fr.20.50
Zanderfilet pochiert mit Weissweinkräutersauce	Fr.20.50
Forellenfilet pochiert mit Weissweinkräutersauce	Fr.20.50
Spargeln an Sauce Hollandaise *(Frühling)*	Fr.19.50
Spargeln mit Scampi an Kräutersauce *(Frühling)*	Fr.26.50
Lachstranche mit Kräuterschaum	Fr.20.50
Steinpilzrisotto mit Parmesan	Fr.15.50
Weisswein-Parmesan-Risotto	Fr.15.50

Sorbets

Wodka Sorbet	*Fr. 10.50*
Prosecco Sorbet	*Fr. 10.50*
Champagner Sorbet	*Fr. 18.50*
Chaipirinnia Sorbet mit Limette und Zuckerrohrschnaps	*Fr. 10.50*
Zitronen-Basilikum Sorbet mit Martini	*Fr. 11.50*

Salate

Menü Salat	*Fr. 7.50*
Grüner Salat	*Fr. 10.50*
Bunter Blattsalat	*Fr. 10.50*
Gemischter Salat	*Fr. 12.00*
Nüsslisalat mit Ei	*Fr. 11.50*
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	*Fr. 10.50*
Tomaten-Mozzarella Salat	*Fr. 12.50*
Blattsalat mit gebackenen Zanderfiletstreifen	*Fr. 19.50*

WIR MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB
BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Pizza-Pasta-Gerichte

Pizza-Plausch Pizza nach Wahl geschnitten serviert	*Preise nach Karte*
Spaghetti-Plausch à Discretion pro Person	*Fr. 28.00*

	Vorspeise	*Hauptspeise*
Spaghetti	*Fr. 18.50*	*Fr.23.50*
Tagliatelle	*Fr. 18.50*	*Fr.23.50*
Penne	*Fr. 18.50*	*Fr.23.50*
Fusilli	*Fr. 18.50*	*Fr.23.50*
Gnocchi	*Fr. 21.50*	*Fr.25.50*
Lasagne	*Fr. 21.50*	*Fr.25.50*

Pasta-Saucen

Ihre Lieblingssauce zur Auswahl

Tomatensauce Napoli mit Basilikum
Tomatensauce piccante
Bolognesesauce
Pesto
Knoblauch mit Öl
Steinpilzsauce
Gorgonzolasauce

WIR MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB
BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Hauptgerichte

Vom Schwein

Menu

1	Hackbraten Grossmutter`s Art	Fr.24.50
2	Hacktätschli Grossmutter`s Art	Fr.24.50
3	Schnitzelteller mit Gemüsegarnitur	Fr.28.50
4	Fitnessteller mit verschiedenen Salaten	Fr.26.50
5	Schweinskotelette paniert	Fr.25.50
6	Schweinskotelette bäuerlicher Art (Zwiebelnsauce und Speck)	Fr.25.50
7	Schweinsvoressen/ragout Burgunder Art	Fr.25.00
8	Schweinshaxe glasiert	Fr.25.50
9	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce oder Rotweinsauce	Fr.26.50
10	Schweinsbraten an Rotweinsauce	Fr.26.50
11	Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr.28.50
12	Rahmschnitzel mit Champignons	Fr.28.00
13	Schweinsplätzli Emmental (Rohschinken,Emmentalerkäse)	Fr.28.50
14	Cordon-Bleu	Fr.32.50
15	Schweinscarrébraten mit Rosmarin	Fr.28.50
16	Schweinscarrébraten mit Morchelrahmsauce	Fr.35.50
17	Schinken im Brotteig mit verschiedenen Salaten	Fr.28.50
18	Bauernschinken mit Kartoffelsalat garniert	Fr.26.50
19	Piccata milanese	Fr.32.50
20	Saltimbocca	Fr.33.50
21	Schweinssteak Fryburger Art (Champignons,Schinken;Käse)	Fr.32.50
22	Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce	Fr.35.50
23	Schweinsfilet Normande(Süss-pikanter Rahmsauce)	Fr.35.50

Sämtliche Hauptgerichte werden mit einer reichhaltigen Gemüsegarnitur serviert.

Beilagen

Ihre Lieblingsbeilage zur Auswahl
Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Petersilien-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti
Trockenreis, Pilaw-Reis, Risotto jeglicher Art, Nudeln, Spaghetti, Tagliatelle, Spätzle

Hauptgerichte

Vom Kalb

Menu

1	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr.21.50
2	Kalbshacktätschli an Pfefferrahmsauce	Fr.26.50
3	Kalbsvoressen Burgunder Art	Fr.27.50
4	Kalbsbankett an Weissweinrahmsauce	Fr.28.50
5	Kalbshaxe glasiert	Fr.29.50
6	**Kalbsbraten geschmort an Rotweinsauce mit Rosmarin**	**Fr.32.50**
7	**Kalbsbraten geschmort an Morchelrahmsauce**	**Fr.37.50**
8	**Zürcher Geschnetzeltes**	**Fr.36.50**
9	Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce	Fr.41.50
10	Rahmschnitzel mit Champignons	Fr.41.50
11	Wienerschnitzel	Fr.41.50
12	Saltimbocca vom Kalb	Fr.41.50
13	Kalbsplätzli Emmental(Rohschinken,Emmentalerkäse)	Fr.43.50
14	Kalbscordon-Bleu	Fr.43.50
15	Kalbscarréebraten mit Morchelrahmsauce	Fr.49.50
16	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	Fr.51.50
17	Kalbssteak Singapur (Curryrahmsauce, Früchte, Banane gebacken)	Fr.51.50

Sämtliche Hauptgerichte werden mit einer reichhaltigen Gemüsegarnitur serviert.

Beilagen

Ihre Lieblingsbeilage zur Auswahl
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Petersilien-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Folienkartoffel
Trockenreis, Pilaw-Reis, Risotto jeglicher Art
Nudeln, Spaghetti, Tagliatelle, Spätzle

WIR MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB
BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Hauptgerichte

Vom Rind

Menu

1	Rindsfleischvogel Hausart	Fr.25.50
2	Ungarischer Gulasch pikant	Fr.25.50
3	Rindssaftplätzchen an Hopfensauce	Fr.28.50
4	**Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce oder Stroganoffsauce**	**Fr.28.50**
5	Rindsschmorbraten Rotweinsauce	Fr.30.50
6	Rumpsteak mit Kräuterbutter	Fr.36.50
7	Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr.44.00
8	Pfeffersteak	Fr.44.00
9	Entrecôte Mexicanstyle (scharfe Sauce mit Mais und Peperoni)	Fr.44.00
10	Roastbeef mit Sauce Bearnaise	Fr.44.00
11	Filetgulasch Stroganoff	Fr.48.50
12	Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	Fr.50.50
13	Rindsfilet mit Kräuterbutter	Fr.50.50
14	Rindsfiletspiess vom Grill Hausart	Fr.48.50

Sämtliche Hauptgerichte werden mit einer reichhaltigen Gemüsegarnitur serviert.

Beilagen

Ihre Lieblingsbeilage zur Auswahl
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Petersilien-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti,
Trockenreis, Pilaw-Reis, Risotto jeglicher Art, Nudeln, Spaghetti, Tagliatelle, Spätzle

Hauptgerichte

Vom Poulet

Menu

1	Pouletbrust grilliert mit Kräuterbutter	Fr.25.50
2	Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce oder Thai-Curry	Fr.25.50
3	**Halbes Poulet am Drehspiess gebacken**	Fr.25.50
4	Pouletbrust mit verschiedenen Salaten, Kräuterbutter	Fr.26.50
5	Reis Casimir mit Früchten	Fr.26.50
6	Pouletbrust an Thai-Currysauce mit Thai-Gemüse	Fr.26.50

Vom Lamm

Menu

1	Lammgigot englische Art	Fr.35.50
2	Lammchops mit Kräuter-Knoblauchsauce	Fr.45.50
3	Lammrückenfilet provençale	Fr.45.50

Menu

1	Les Trois Filet Schützenhaus (Schweinsfilet Jägerart, Rindsfilet Kräuterbutter, Kalbsfilet Morchelsauce) auf 2 Teller serviert	Fr.65.50

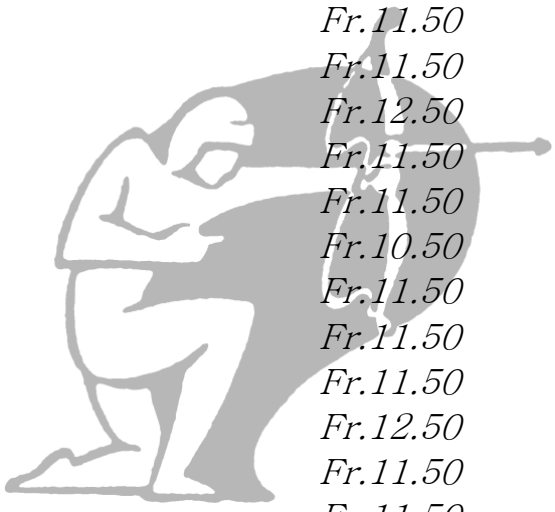
2	Fondue Chinoise mit sämtlichen Beilagen	à discretion	Fr.54.50
	mit Gemischtem oder Blattsalat	ohne Schwein	Fr.60.50

Beilagen

Ihre Lieblingsbeilage zur Auswahl
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock
Petersilien-Kartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti,
Trockenreis, Pilaw-Reis, Risotto jeglicher Art, Nudeln, Spaghetti, Tagliatelle, Spätzli

Desserts

Nougat-Eistorte mit Rahm	Fr. 8.50
Mocca flambé mit Orangenliquer fambiert	Fr.11.50
Café Glacé	Fr.11.50
Bananensplit	Fr.12.50
Coupe Dänemark	Fr.11.50
Himbeercoupe	Fr.11.50
Meringue mit Rahm	Fr.10.50
Meringue Glacé mit Rahm	Fr.11.50
Coupe Romanoff	Fr.11.50
Coupe Monte Capo	Fr.11.50
Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	Fr.12.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr.11.50
Coupe Roma (Pistazien-,Schokoladenglacé mit Rahm)	Fr.11.50
Diverse Glacékugeln	Fr. 4.50
Diverse Galcéstangen	Fr. 7.50
Früchte -oder Schwarzwäldertorte	Fr. 9.50



Hausspezialitäten

Hausgemachte Blätterteig-Crèmeschnitte en Traum..!	**Fr.12.50**
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanille-Glacé und Rahm	**Fr.14.50**
Panna cotta mit Himbeersauce und Rahm	**Fr.11.50**
Caramelköpfli mit Rahm	Fr.11.50
Mousse au chocolat	Fr.12.50
Tiramisù	Fr.12.50
Parfaitglacé mit Grand Marnier	Fr.14.50
Sabayone Weinschaum, Vanilleglacé	Fr.15.50
Dessertvariation Schützenhaus (Mousse,Sorbet,Tiramisù)	Fr.19.50
Erdbeerträumli (Erdbeerschaum,Erdbeeren)	Fr.11.50
Schoggichüechli mit Vanilleglacé	Fr.12.50

Menu-Beispiele

Menu 1

Kleiner Bündnerteller

***

Bunter Blattsalat

***

Felchenfilet mit Weissweinkräutersauce

***

Wodka Sorbet

***

Kalbscarrébraten mit Morchelsauce
Kartoffelkroketten
Gemüsegarnitur

***

Coupe Romanoff

WIR MACHEN PROFIS. LEHRBETRIEB
BERUFSBILDUNGPLUS.CH

Menu 2

Geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettich

***

Rindsbouillon mit Griessklösschen

***

Nüsslisalat mit Ei

***

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Trockenreis
Gemüsegarnitur

***

Mousse au chocolat

Menu 3

Rohschinken mit Melone

***

Rindsbouillon mit Ravioli

***

Steinpilzrisotto mit Parmesan

***

Gemischter Salat

***

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Tagliatelle
Gemüsegarnitur

***

Fruchtsalat mit Rahm

Menu 4

Tomatencrèmesuppe Napoli

***

Pochierte Lachstranche mit Kräuterschaum

***

Gemischter Salat

***

Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur

***

Parfaitglacé mit Grand Marnier