

Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



# MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

## APERITIFS

Gerne stellen wir mit Ihnen ein Aperitif zusammen, den Sie vor einem Essen oder einfach so bei uns konsumieren möchten.

Wir beraten Sie gerne bezüglich Wein- und Getränkeauswahl  
Wie wäre es vielleicht mit einer hausgemachten Bowle  
mit frischen Saisonfrüchten?

Dazu empfehlen wir Ihnen aus unserer Küche:

**FEINES HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK**

**CRUDITE MIT FRISCHEM GEMÜSE UND VERSCHIEDENEN SAUCEN**

**BÜNDNERPLATTE MIT HOBELKÄSE**

**SCHINKENGIPFELI**

**KLEINE BELEGTE BRÖTCHEN**

**GESCHNITTENE, HAUSGEMACHTE PIZZAS NACH IHRER WAHL**

**ODER EINFACH NÜSSLI & CHIPS**



# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

Wir haben Ihnen eine Vielzahl von abwechslungsreichen Menus zusammengestellt. Sie können auch gerne Suppe, Salat oder Dessert von einem anderen Menu übernehmen.

Die Preise sind immer für das ganze Menu angegeben, sollten Sie nur den Hauptgang wollen oder sonst eine Änderung vornehmen, hat dies natürlich eine Preisreduktion zur Folge.

Möchten Sie gegen Aufpreis eine Vorspeise mehr oder haben Sie sonst Wünsche zur Zusammenstellung Ihres Menus, beraten wir Sie gerne.

Die Menus sollten nur eine Gedankenstütze für Ihre Wahl sein, was Sie gerne ändern möchten, überlassen wir Ihnen. Im Anhang finden Sie eine detaillierte Liste mit allen Menükomponenten und den Einzelpreisen.

Viel Spass beim Auslesen wünscht Ihnen Ihr Wirtschaft zum Schütz Team.

### WICHTIG

In letzter Zeit ist es immer wieder vorgekommen, dass zu einem Anlass mehrere Menus ausgewählt wurden. Es ist aus Küchentechnischen Gründen leider nicht möglich, zum Beispiel einen Schweinsbraten für drei Personen zuzubereiten. Dies entspricht auch nicht dem Zwecke eines Menüvorschlages. Bitte entschliessen Sie sich bei der Wahl Ihres Menus für eine einheitliche Zusammensetzung. Das heisst, nur ein Menu pro Anlass auswählen. Einzelne Wünsche, zum Beispiel für Personen, die in Ihrer Gruppe gerne etwas Vegetarisches hätten, erfüllen wir natürlich gerne.

Besten Dank für Ihr Verständnis.



# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

### MENU 1

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
kleiner gemischter Salat  
\*\*\*  
Schweinschnitzel  
mit Champignon-  
rahmsauce, Butternü-  
deli halber Pfirsich mit  
Rahmhaube  
\*\*\*  
Schwarzwälder-  
Glacetranche

Fr. 49.–

### MENU 2

Tomatencremesuppe  
\*\*\*  
kleiner grüner Salat  
\*\*\*  
Schweinsbraten  
an Kräuterjus  
Gratinkartoffeln  
Gemüsebouquet  
\*\*\*  
frischer Fruchtsalat mit  
Rahm

Fr. 43.50

### MENU 3

Bouillon mit Sherry  
\*\*\*  
Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*  
Schweinsfiletmedaillons  
mit Apfel-Calvadosauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet  
\*\*\*  
Caramelköpfl  
mit Rahm

Fr. 54.50

### MENU 4

Geröstete Griessuppe  
mit Lauch  
\*\*\*  
kleiner grüner Salat  
\*\*\*  
Schweinssteak vom Grill  
Kräuterbutter  
Pommes frites  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
hausgemachtes  
Tiramisu

Fr. 49.50

### MENU 5

Pilzrahmsuppe  
\*\*\*  
Tomatensalat  
mit Mozzarella  
\*\*\*  
Schweinsfilet im Teig  
mit Madeirasauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
hausgemachte  
Schokoladenmousse

Fr. 54.50

### MENU 6

Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*  
Bernerteller mit  
Siedfleisch, Speck, Rippli,  
Zungenwurst,  
Sauerkraut, Dörrbohnen  
Petersilienkartoffeln  
\*\*\*  
Zwetschgensorbet mit  
Vieille Prune

Fr. 51.–

# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

### MENU 7

Klare Lauch-  
Kartoffelsuppe  
\*\*\*

Nüsslisalat mit Speck, Ei  
\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
an Curryrahmsauce  
Butterreis  
Früchtegarnitur  
\*\*\*

Glacetranche Grand  
Marnier

Fr. 45.–

### MENU 8

Bouillon mit Sherry  
\*\*\*

kleiner gemischter Salat  
\*\*\*

Kalbsschnitzel  
Saltimbocca an  
Marsalasauce  
Weissweirisotto  
\*\*\*

hausgemachte  
Tobleronemousse

Fr. 56.50

### MENU 9

Melonen mit Rohschinken  
\*\*\*

Broccolirahmsuppe  
\*\*\*

kleiner gemischter Salat  
\*\*\*

Kalbsschnitzel Piccata  
nach Mailänder Art  
Tomatenspaghetti  
\*\*\*

Pfirsichsorbet mit  
Campari

Fr. 61.50

### MENU 10

Rauchlachs mit  
Meerrettichschaum  
\*\*\*

Bouillon mit Tortelloni  
\*\*\*

Tomatensalat  
mit frischem Basilikum  
\*\*\*

Wienerschnitzel  
Pommes, Gemüse garnitur  
\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

Fr. 56.50

### MENU 11

Bündnerteller  
mit Hobelkäse  
\*\*\*

kleiner grüner Salat  
\*\*\*

Kalbsrollbraten  
an Steinpilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

frische Ananas mit  
Rahm

Fr. 52.50

### MENU 12

Bouillon  
mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Tomatensalat  
mit Mozzarella  
\*\*\*

Kalbssteak mit  
Morchelrahmsauce  
halber Pfirsich mit Rahm-  
haube, breite Butternüdeli  
\*\*\*

Cassata Sicilienne

Fr. 67.–

# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

### MENU 13

Bouillon mit Flädli  
\*\*\*  
kleiner grüner Salat  
\*\*\*  
Kalbsgeschnetzeltes  
nach Zürcher Art  
Butterrösti  
Bohnen & Rüepli  
\*\*\*  
gebrannte Crème

Fr. 51.50

### MENU 14

Rauchlachs-  
Hüttenkäsetartar  
auf Salatbeet  
\*\*\*  
Kräuterschaumsuppe  
\*\*\*  
Kalbs Cordon bleu  
Kartoffelgratin,  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Zitronensorbet  
mit Wodka

Fr. 58.50

### MENU 15

Bouillon  
mit Backerbsen  
\*\*\*  
Blattsalat mit gebratenen  
Riesencrevetten  
\*\*\*  
Kalbsfilet an  
Cognacrahmsauce  
Safrannüdeli mit Sesam  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Chocamo-Glacetranche

Fr. 71.50

### MENU 16

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*  
Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*  
Gefüllte Kalbsbrust  
an Rosmarinjus  
frittierte Kartofflekrapfen  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Apfel im Schlafrock  
mit Vanillesauce

Fr. 49.–

### MENU 17

Bouillon mit Portwein  
\*\*\*  
Tomatensalat mit  
frischem Basilikum  
\*\*\*  
Kalbsvoressen an  
Weissweinsauce mit  
Safran  
Kartoffelstock  
Rüepli & Spinat  
\*\*\*  
Meringues mit Glace

Fr. 45.50

### MENU 18

Krevetten-Cocktail  
\*\*\*  
Currybouillon mit  
Blätterteigkäsestängeli  
\*\*\*  
Rindsfilet Tournedo vom  
Grill mit Bearnaise Sauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Orangensorbet mit  
Grand Marnier

Fr. 73.–

# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

### MENU 19

Tortelloni an  
Gorgonzolasauce  
\* \* \*  
Kleiner grüner Salat  
\* \* \*  
Entrecote vom Grill  
mit Kräuterbutter  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur  
\* \* \*  
frischer Fruchtsalat mit  
Rahm

Fr. 64.50

### MENU 20

Bouillon mit Eierfäden  
\* \* \*  
kleiner gemischter Salt  
\* \* \*  
Rumpsteak vom Grill  
mit grüner  
Pfefferrahmsauce  
weisser Reis  
Peperonata-Gemüse  
\* \* \*  
Ananassorbet mit Kirsch

Fr. 54.-

### MENU 21

Seezungenröllchen an  
Champagnersauce mit  
Reis  
\* \* \*  
Tomatensalat-Mozzarella  
\* \* \*  
Rindsgeschnetzeltes  
Stroganoff  
Hausgemachte Spätzli  
Grüne Bohnen  
\* \* \*  
Eiskaffee mit Rahm

Fr. 58.-

### MENU 22

Geröstete Griessuppe  
mit Lauch  
\* \* \*  
Nüsslisalat mit  
Speck & Ei  
\* \* \*  
Gespickter Rindsbraten  
Kartoffelstock  
Mischgemüse  
\* \* \*  
hausgemachte Vanille  
& Schoggicreme

Fr. 51.50

### MENU 23

Blätterteigpastetchen  
gefüllt mit Pilzragout  
\* \* \*  
Nüsslisalat mit Ei  
\* \* \*  
Rinds Sauerbraten  
(suure Mocke)  
Kartoffelkroketten  
Mischgemüse  
\* \* \*  
Griessköppli mit  
Himbeersauce

Fr. 51.50

### MENU 24

Bouillon mit  
Gemüsewürfeli  
\* \* \*  
kleiner grüner Salat  
\* \* \*  
Fleischvogel nach  
Hausmacherart  
Kartoffelgratin  
Gedämpftes Rotkraut  
\* \* \*  
Glacetranché  
Nougat - Abricot

Fr. 40.-

# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## MENÜVORSCHLÄGE

Für Vereins- und Firmenanlässe  
Hochzeiten und Familienfestlichkeiten

### MENU 25

Gebratene  
Riesencrevetten mit  
wildem & weissem Reis  
\* \* \*

kleiner grüner Salat  
\* \* \*

Gemischtes Fleischspießli  
mit Kräuterbutter  
Pommes frites  
gratinierte Kräutertomate  
\* \* \*

Zitronensorbet-Wodka

Fr. 68.50

### MENU 26

Gemüsekuchen an  
Sauerrahmsauce  
\* \* \*

Bouillon mit Backerbsen  
\* \* \*

Pouletbrust mit  
Pilzrahmsauce  
Butternüdeli, halber Pfir-  
sich mit Rahmhaube  
\* \* \*

Griessköpfler mit  
Himbeersauce

Fr. 42.50

### MENU 27

Melonen mit Rohschinken  
\* \* \*

Tomatensalat-Mozarella  
\* \* \*

Lammgigot im Ofen  
gebraten nach  
provenzalischer Art  
Bäckerinnenkartoffeln  
grüne Bohnen  
\* \* \*

weisse & dunkle  
Schokoladenmousse

Preis Fr. 53.50

### MENU 28

Bouillon mit Sherry  
\* \* \*

Nüsslisalat mit Ei  
\* \* \*

Gebratener  
Pangasiusfilet mit  
Zitronenbutter  
Petersilienkartoffeln  
Spinat & Rüeblen  
\* \* \*

Panna Cotta  
mit Himbeeren

Fr. 43.–

### MENU 29

Tomatencrèmesuppe  
\* \* \*

kleiner grüner Salat  
\* \* \*

Lachstranche vom Grill  
mit Hollandaise Sauce  
Schnittlauchkartoffeln  
Spinat & Rüeblen  
\* \* \*

hausgemachtes  
Aprikosenmousse

Fr. 49.50

### MENU 30

Gemüsecrèmesuppe  
\* \* \*

Eisbergsalat mit  
Orangenfilet  
\* \* \*

Pochierte  
Seezungenrollen an  
Weissweinsauce  
Zitronenreis, Kräutertomate  
\* \* \*

Dessertteller Surprise  
Alpen

Fr. 54.–

# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## DETAILPREISE FÜR MENÜVORSCHLÄGE

### KALTE & WARME VORSPEISEN

---

Melonen mit Rohschinken	12.–
Krevetten-Cocktail	13.–
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum	14.–
Rauchlachs-Hüttenkäsetartar auf Salatbeet	15. <sup>50</sup>
Bündnerteller mit Hobelkäse	14.–
Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	14.–
Tortelloni an Gorgonzolarahmsauce	12.–
gebratene Riesencrevetten mit wildem & weissem Reis	16. <sup>50</sup>
Gemüsekuchen mit Sauerrahmsauce	11.–
Seezungenröllchen an Champagnersauce mit Schnittlauchkartoffeln oder Reis	17.–
grüne Spargeln mit Hollandaisesauce ( Saisonbedingt )	14.–

### SUPPEN

---

alle Suppen	8.–
-------------	-----

### SALATE

---

kleiner grüner Salat	8.–
kleiner gemischter Salat	9.–
Tomatensalat mit Mozzarella	10.–
Tomatensalat mit frischem Basilikum	9.–
Nüsslisalat mit Ei	11.–
Nüsslisalat mit Speck & Ei	12. <sup>50</sup>
Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten	16.–
Eisbergsalat mit Orangenfilet	10.–



# Wirtschaft zum Schütz



STEAKHAUS & PIZZERIA



## DETAILLPREISE FÜR MENÜVORSCHLÄGE

### HAUPTGÄNGE

<b>Menu 1</b> Fr. 27.–	<b>Menu 2</b> Fr. 25.–	<b>Menu 3</b> Fr. 36.–	<b>Menu 4</b> Fr. 33.–	<b>Menu 5</b> Fr. 38.–	<b>Menu 6</b> Fr. 33.–
<b>Menu 7</b> Fr. 27.–	<b>Menu 8</b> Fr. 34.50	<b>Menu 9</b> Fr. 34.50	<b>Menu 10</b> Fr. 34.–	<b>Menu 11</b> Fr. 32.–	<b>Menu 12</b> Fr. 40.–
<b>Menu 13</b> Fr. 33.–	<b>Menu 14</b> Fr. 40.–	<b>Menu 15</b> Fr. 44.–	<b>Menu 16</b> Fr. 33.–	<b>Menu 17</b> Fr. 32.–	<b>Menu 18</b> Fr. 45.–
<b>Menu 19</b> Fr. 36.–	<b>Menu 20</b> Fr. 32.–	<b>Menu 21</b> Fr. 31.–	<b>Menu 22</b> Fr. 29.–	<b>Menu 23</b> Fr. 29.–	<b>Menu 24</b> 27.–
<b>Menu 25</b> Fr. 43.–	<b>Menu 26</b> Fr. 24.50	<b>Menu 27</b> Fr. 30.–	<b>Menu 28</b> Fr. 27.–	<b>Menu 29</b> Fr. 30.–	<b>Menu 30</b> Fr. 33.50

### DESSERTS

hausgemachtes Tiramisu	8. <sup>50</sup>
Panna Cotta mit Himbeeren	8.–
diverse hausgemachte Mousses	9.–
Coupe aus der Glacekarte	9.–
Caramelköpfler / Kokosnussflan	8.–
Griessköpfler mit Himbeersauce	8. <sup>50</sup>
diverse Sorbets mit Schnaps	9. <sup>50</sup>
frischer Fruchtsalat / frische Ananas / mit Rahm	11. <sup>50</sup>
Cassata Sicilienne	8. <sup>50</sup>
diverse Glacetranchen	8. <sup>50</sup>
Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce	9. <sup>50</sup>
verschiedene hausgemachte Crème	8. <sup>50</sup>
Dessertteller Surprise	13.–
Meringues mit Rahm	8.–
Meringues mit Glace	9. <sup>50</sup>
Coupe Romanoff (Saisonbedingt, Mai - Juni)	9. <sup>50</sup>
Coupe Nesselrode (Saisonbedingt, Oktober - Januar)	10. <sup>50</sup>
Vermicelle mit Rahm (Saisonbedingt, Oktober - Januar)	9.–