





**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	12.50
Variationen von Bruschette, Portion à 5 Stück	11.50
Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat	14.50
Nüsslisalat mit Ei	16.50
Nüsslisalat mit Speck	17.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	19.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	19.00
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	36.50
Rindsfiletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		36.50
Fitnesssteller Entrecôte, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	39.50
Rindsfilet an Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	180 g	46.50

### Vom Kalb

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, serviert mit Butterrösti		23.50
Fitnesssteller Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	180 g	39.50
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	32.50
Schweins-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse		39.50

### Vom Poulet

Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten		28.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites		28.50
Pouletstreifen und Gemüse auf Blattsalat		29.50
Fitnesssteller Pouletbrustfilet, Kräuterbutter, garniert mit frischen Salaten	220 g	30.50
Pouletbrustfilet <<al Capone>>, an Pfefferrahmsauce serviert mit Butternudeln	220 g	31.50

## 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
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

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



## Spaghetti 11.30–13.30 | 18.00–23.30

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

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

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

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

### Sandwiches

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	23.50
40-er Plättli Parmesanwürfel, Oliven, Chnolibrot und Bruschette	40.00

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

### Snacks warm

Huusgmachts Chnoblibrot	12.50
Variationen von Bruschette, Portion à 5 Stück	11.50
Schinken-Käse-Toast	10.50
Pommes frites	11.50
Chicken-Sticks 7 Stück mit Kräutersauce	22.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, Pommes frites	28.50
Chicken-Sticks 5 Stück mit Kräutersauce, garniert mit frischen Salaten	28.50

### 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 54.00

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 55.00

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.



**Fleischdeklaration:**

Rind: Schweiz | Argentinien | Uruguay

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Poulet: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Trockenfleisch: Schweiz | Spanien

**Käse und Brotdeklaration:**

Käse: Schweiz

Brot: Schweiz (Bäckerei Gantner Wädenswil)

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