

## *Vorspeisen*

<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Crevetten Cocktail mit Toast und Butter</b> (ASC Label nachhaltige Zucht Aquakultur Vietnam)	17.00
<b>Blattsalat Mimosa</b>	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.50

## *Klassiker*

<b>Omelette mit Schinken oder Käse oder Champignons</b>	17.00
<b>Greyerzer Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei</b>	18.00
<b>Speckrösti mit einem Spiegelei und Blattsalat</b>	22.50
<b>Original St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Gemüse und Pommes-Frites</b>	22.00
<b>Spaghetti Bolognese oder Knoblauch-Spaghetti</b>	18.50
<b>Rassiges Currygeschnetzeltes (vom Schwein) im Reisring schön garniert</b>	23.50

## *Vegetarisch*

<b>Reichhaltiger Gemüseteller mit Reis</b>	20.50
<b>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, dazu Blattsalat</b>	24.50
<b>Thai-Curry mit Gemüse im Reisring</b>	24.50

## *Salat- und Fitnesssteller*

<b>Salatteller reich garniert</b>	16.00	
<b>Wurstsalat</b>	<b>einfach</b> 14.50	<b>garniert</b> 18.50
<b>Wurst-, Käsesalat</b>	<b>einfach</b> 15.50	<b>garniert</b> 19.50
<b>Thon Salat</b>	<b>einfach</b> 16.50	<b>garniert</b> 19.50
<b>Pouletknusperli mit hausgemachter Sauce Tartar, Saisonsalate</b>	19.50	
<b>Frühlingsrollen vegetarisch mit Asia Sauce, Saisonsalate</b>	19.50	
<b>Fitnesssteller mit CH-Poulet-Brust, Saisonsalate</b>	24.00	
<b>Fitnesssteller mit gebackenen Egli Filets (D), Saisonsalate</b>	27.50	
<b>Fitnesssteller mit Entrecôte «Minute» vom Grill</b>	35.00	
<b>Fitnesssteller mit Kalbs-Wienerschnitzel, Saisonsalate</b>	35.50	
<b>Fitnesssteller mit Cordon-Bleu (Schwein), Saisonsalate</b>	29.50	

## *Speziell*

<b>Beefsteak Tartar, nach Ihrem Wunsch rassig oder feurig mit Toast und Butter</b>	29.00
--	-------

## Der Chef empfiehlt



### Vom Schwein

*Walliser-Steak, schön mit Birne und Käse überbacken  
dazu Butternudeln, Rahmsauce und Gemüse garnitur* 36.00

*Rahmschnitzel mit Pilzen, Bohnen, Butternudeln* 26.50

*Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und Blattsalat* 31.50

*Cordon-Bleu, fünf Frischgemüse und Pommes-Frites* 35.00

*Schnitzel paniert, Pommes-Frites und Blattsalat* 27.50

### Vom Rind

*Rindshuftsteak «Andalusia» an rassiger Sauce mit Pilzen,  
Peperoni, Tomaten, Kräuter, dazu Gemüse und Pommes-Frites* 39.00

*Entrecôte Schützenhaus mit hausgemachter Sauce Café de Paris,  
Gemüse garnitur und Pommes-Frites* 41.00

*Chateaubriand (ab zwei Personen) mit schöner Gemüse garnitur,  
Sauce Béarnaise, Sauce Café de Paris und Beilage nach Wahl* **PP** 48.00

*Zarte Rindshuftstreifen «Stroganoff»  
mit Butterreis und Gemüse garnitur* 44.00

### Vom Kalb

*Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce,  
fünf Frischgemüse und Butternudeln* 46.00

*Wiener-Schnitzel mit schöner Gemüse garnitur  
und hausgemachten Krokettten* 41.50

*«Züri-Gschnätzlets» mit Butterrösti und Blattsalat* 43.00

### Kinderteller

*Schweinsschnitzel paniert, Gemüse, Pommes-Frites, Dessert* 14.50

*Pouletknusperli, Gemüse. Pommes-Frites, Dessert* 14.50



## Unsere gepflegten Weine vom Fachhandel zum vernünftigen Preis

\*\*\*\*\*

### Weiss

<b>SH-RieslingxSylvaner «Räckedorn» - Der Beste vom GVS</b>	<b>75cl</b>	<b>37.50</b>
<b>Schaffhauser AOC Pinot Blanc – Wunderbar füllig</b>	<b>75cl</b>	<b>38.00</b>
<b>Saint-Saphorin AOC les tourelles</b> Fruchtig, gehaltvoller Chasselas aus dem Lavaux	<b>75cl</b>	<b>43.00</b>
<b>Chardonnay Eisenhalde AOC Schaffhausen</b>	<b>75cl</b>	<b>43.00</b>

### Rot

<b>Gächlinger Blauburgunder AOC GVS</b>	<b>75cl</b>	<b>36.00</b>
<b>Gächlinger Goldsiegel AOC GVS – Der Klassiker</b>	<b>75cl</b>	<b>42.50</b>
<b>Osterfinger Spätlese AOC Paul Richli – Immer bei den Besten dabei</b>	<b>75cl</b>	<b>39.50</b>
<b>Eisenhalder alte Reben (30-Jährige Rebstöcke und älter)</b> Dunkles Rubinrot, kompakte Frucht, warmblutiger, feuriger Körper mit reifen Tanninen	<b>75cl</b>	<b>46.00</b>
<b>Octavia Cuvée - Premium Wein GVS aus acht Rebsorten</b>	<b>75cl</b>	<b>62.00</b>

### Rosé:

<b>Schaffhauser Rosé Sélection GVS</b>	<b>75cl</b>	<b>43.00</b>
--	-------------	--------------

### Italien

<b>Liano IGT – Cabernet Sauvignon / Sangiovese</b>	<b>75cl</b>	<b>53.00</b>
Rotwein aus Liano, einem kleinen und charakteristischen Dorf in den Hügeln von Castel S. Pietro, in der Emilia Romagna Perfekt harmonischer rubinroter Wein, der 18 Monate in Holzfässern gelagert wurde und nach schwarzen Beeren und Vanille schmeckt.		
<b>Primitivo Negromaro di Puglia IGP</b>	<b>75cl</b>	<b>42.50</b>
Aus Apulien – Exklusivabfüllung für GVS-Weinkellerei		
<b>Valpolicella Ripasso Superiore Torre del Falasco</b>	<b>75cl</b>	<b>44.50</b>



## Weine in der Halbliter Flasche und im Offenausschank

\*\*\*\*\*

### Weiss

	1dl	2 dl	3dl	5dl
SH- RieslingxSylvaner «Räckedorn» - Spezialität GVS	5.00	10.00	15.00	23.00
Féchy AOC Sélection GVS	5.00	10.00	15.00	23.00
St. Saphorin AOC la foncette				25.00
En «gschprützte Wiisse» Féchy		8.50		
Chardonnay Eisenhalde SH AOC	6.50	13.00	19.50	32.50
Schaffhauser AOC-Pinot Blanc				27.00

### Rot

Gächlinger GVS	5.00	10.00	15.00	23.00
Gächlinger Goldsiegel AOC GVS				29.50
Osterfinger Spätlese AOC Paul Richli				25.50
Eisenhalder alte Reben				29.50
<b>Rioja DOC Crianza COTO MAYOR</b> – Traubensorte Tempranillo				25.00
Dieser tief kirschrote, samtige und harmonische Wein hat einen ausgeprägten Barrique Ton und duftet nach Vanille und Gewürzen				
Primitivo Negromaro di Puglia IGP	6.00	12.00	18.00	30.00
Valpolicella Ripasso Superiore Torre del Falasco	6.50	13.00	19.50	32.50

### Rosé

Schaffhauser Rosé Sélection GVS	6.50	13.00	19.50	32.50
Prosecco Piccolo		13.50		
Schaffhauser Perle Schaumwein GVS    Sektglas 1.3dl	8.50			

## Getränke

### Mineral/Süssgetränke

Im Offenausschank	20cl	30cl	50cl
	3.20	4.30	5.40

Im Fläschli	20cl	33cl	50cl	1L
Henniez mit Kohlensäure		4.80	5.80	8.50
Henniez ohne Kohlensäure			5.80	8.50
Coca Cola Classic/Zero		4.80		
Rivella Rot/Blau		4.80		
Elmer Citro		4.80		
Sinalco		4.80		
Eistee Zitrone		4.80		
Pepita		4.80		
Schweppes Bitter Lemon	4.80			
Schweppes Tonic	4.80			
Möhl Shorley		4.80		
Möhl Apfelsaft		4.80		
Granini Orangensaft	4.80			
Granini Tomatensaft	4.80			



### Heissgetränke

Kaffee/Tee/Schoggi/Ovo	4.80
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee fertig	6.00
Hauskaffee mit Grand Marnier, Rahm	9.50
Tee Rum	7.00
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.70
Coretto Grappa	5.70



### Spirituosen

Kirsch 37.5%	2cl	4.50	Zwetschgen 37.5%	2cl	4.50
Williams Morand 43%	2cl	7.50	Kernobst 45%	2cl	4.50
Baileys 17%	4cl	7.00	Vodka 37.5%	4cl	7.00
Grappa Amarone 41%	2cl	7.50	Rum 40%	2cl	5.50
Grappa Brunello 41%	2cl	7.50	Kräuter 40%	2cl	4.50
Calvados Morin 40%	2cl	7.50	Appenzeller 29%	4cl	5.50
Vieille Prune 41%	2cl	7.50	Marc SH 42%	2cl	7.00
Grand Marnier 40%	2cl	7.50	Amaretto 28%	4cl	7.00
Cognac Bisquit 40%	2cl	8.50	Gin 37.5%	2cl	8.50
Whiskey 40%	4cl	10.50			





## Falkenbier

<u>Offen</u>	30cl	50cl
Stange Lager	4.90	
Grosses Lager		6.30
Panaché	4.90	
Grosses Panaché		6.30

<u>Flasche</u>	33cl	50cl
Lager		6.30
Das Weizen		6.50
Stammhuus	5.20	
Amber naturtrüb	5.20	
Edelfalke	5.20	
Lager alkoholfrei	5.20	6.30



Möhl Apfelwein		6.30
mit oder ohne Alkohol		

## Aperitifs

Cynar 16.5%	4cl	6.50
Campari 23%	4cl	6.50
Campari Orange	4cl	10.50
Pernod 40%	2cl	6.50
Martini 15%	4cl	6.50
Apérol Spritz		9.50

## Alkoholfrei

Martini Vibrante Tonic/Floreal Berry		8.50
San Bitter	33cl	6.50
Crodino	33cl	6.50



**Jugendschutz: Wein, Bier, Apfelwein vergoren ab 16 Jahren  
Aperitifs, Spirituosen, Cocktails ab 18 Jahren**

## *Schützenhaus Informationen*

### **Fleischdeklaration**

Lieferant ist die Top CC-Metzgerei Diessenhofen

### **Herkunft**

**Kalb- und Schweinefleisch** aus der Schweiz

**Rindfleisch:** Huft, Entrecôte und Filet je nach Qualität, Preis und Verfügbarkeit aus der Schweiz oder Südamerika

Gerne geben wir Ihnen hierzu persönlich Auskunft.

**Lamm** aus Neuseeland

**Poulet:** Wir servieren für den à la Carte Service nur frische CH-Pouletbrust. Bei frischen Pouletbrüstli aus Ungarn\*, wird dies auf der Tageskarte separat deklariert.

*\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern/Antibiotika erzeugt worden sein.*

**Hirsch und Wild allgemein** aus Deutschland oder aus der Schweiz

Unsere **Eglifilets** kommen aus Deutschland (Salem) und werden von Oceanis Comestibles Schaffhausen bezogen.

### **GVO**

Einige unserer Gerichte können genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten. Wir verwenden ausgewählte Zutaten höchster Qualität, um sicherzustellen, dass unsere Speisen nicht nur köstlich, sondern auch sicher für den Verzehr sind.

Wir bemühen uns, Produkte von vertrauenswürdigen Quellen zu beziehen. Einige dieser Quellen könnten jedoch genetisch veränderte Bestandteile enthalten. Wir verstehen, dass die Präferenzen unserer Gäste in Bezug auf GVO variieren können, und respektieren dies.

Falls Sie besondere Bedenken bezüglich genetisch veränderter Organismen haben, zögern Sie bitte nicht, unser Servicepersonal zu kontaktieren. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen weitere Informationen zu unseren Speisen zu geben und Ihre Fragen zu beantworten.

### **Allergien**

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Teilen Sie uns bitte etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten mit, damit wir Ihnen eine sichere kulinarische Erfahrung bieten können.

Alle oben aufgelisteten Preise verstehen sich in **CHF** und **inkl. 8.1% MwSt.**

Euro gemäss Tageskurs

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Restaurant  
zum alten  
Schützenhaus

