

Innovative Tradition genießen

Sommer 2017

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche und Confitserie vor.

Unser **Küchen Team** unter der Leitung von Küchenchef Franz Amacher verwöhnt Sie mit einer frischen und innovativen Küche, welche von den Stilrichtungen Heimatlich klassisch Zeitlich Saisonal und Fernöstlich geprägt wird.

Unser **Service Team** unter der Leitung von Thomas Michel steht Ihnen gerne beratend zur Seite. In unserer Weinkarte finden Sie den zu Ihrem Gericht den passenden Wein.

Unser **Confitserie Team** unter der Leitung von Bea Linnenmann führt die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confitserie weiter. Die süssen Delikatessen sind weit über die Landesgrenze bekannt.

Wir wünschen Ihnen vollen Genuss für alle Sinne.
„e Guete“ wünschen Ihre Gastgeber Eun Hae und Jürg Lehmann

Celebration of innovative tradition

Summer 2017

The Grand Café Restaurant Schuh welcomes you.
Proudly we present you our kitchen and confectionary team.

Our **Kitchen Team** under the direction of the executive chef Franz Amacher indulge you with a fresh and innovative kitchen who is affected from home county, modern and Far East style.

Our **Service Team** under the direction of Thomas Michel like to help you with pleasure..
In our winelist you find for every dish the suitable wine..

Our **confectionary team** under the direction of Ms. Bea Linnemann continues with a lot of passion the almost 200 year tradition of the Schuh Confectionary. The sweet delicacies are well known far beyond the boundaries

When ever possible we use seasonal products from the region. The quality of the products is one of our most important priority

„Enjoy our meal“ your hosts Eun Hae and Jürg Lehmann

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz oder Ungarn (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/ Switzerland or Hungary (could be produced with antibiotics)
Fisch/Fish	mit «MSC» oder «FRIEND OF THE SEA» Label
Lamm/Lamb	Neuseeland oder Australien/ New Zealand or Australia
Ente/Duck	Frankreich/ France

Alle Preise inkl. 8 % MWST

Sommerliches / Summer dishes

Vorspeisen / Starters

Sommersalat / Colourful summer salad	CHF	14.50
Knackiger Blattsalat mit Erdbeervinaigrette, marinierten Artischocken & Mandelkrokant <i>Leaf salad with strawberry vinaigrette, marinated artichokes and almond croquant</i>		
Cäsar Salat / Caesar salad	CHF	19.50
mit Lattichsalat, Croutons, Grana Padano, Poulet und Cäsar Dressing <i>with lettuce salad, Grana Padano Cheese, grilled chicken and caesar dressing</i>		
Rauchlachs mit Quinoasalat / Smoked Salmon with quinoa salad	CHF	21.50
Auf marinierter Gurke und Mango <i>on marinated cucumber and mango</i>		

Rindstartar / Beefsteak tartare

der Klassiker... hausgemacht
the classic... home made

Vorspeise / starter CHF 22.00
Hauptgang / main course CHF 29.50

Suppen / Soups

Apfel Paprika Suppe / Apple sweet pepper soup	CHF	10.50
mit Kokos Curry Schaum <i>with coconut curry espuma</i>		
Senfcremesuppe mit geäucherter Forelle		
<i>Mustard cream soup with somked trout</i>	CHF	11.50
Pommerysenf und Erbsenchips <i>Pommery mustard and green peas chips</i>		

Flammkuchen / flamed tarte

klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>classic with bacon and onions</i>	CHF	14.50
mit Rauchlachs und Rucola <i>with smoked salmon and rocket salad</i>	CHF	16.50
vegetarisch mit Zwiebeln und Peperonistreifen <i>vegetarian with onions and sweet peppers</i>	CHF	13.50

Fisch / fish

Tagesfisch/ *Fish of the Day*

Fragen Sie nach unserer Fischempfehlung
ask for our fish of the day

Tagespreis
daily price

gebratenes Forellenfilet mit Cherry-Tomaten und Kapern

pan fried trout fillet with capres and cherry tomatoes gross / *normal portion* CHF 37.50
Salzkartoffeln und Erbsenpüree klein / *small* CHF 31.00
with boiled potatoes and green peas purree

Fleisch / Meat

Surf & Turf

CHF 48.50

Rindsfilet und Languste / *Beef fillet and spiny lobster*

mit Bratkartoffeln, Kirschtomaten und Kefen
with roasted potatoes, cherry tomatoes and sugar peas

Poulet Supreme im Tortilla Chips Mantel (180 gramm)

CHF 34.50

Chicken breast coated in Tortilla chips (180gr.)

Kartoffelstampf mit Wasabi und Gurke dazu Sommergemüse
mashed potatoes with wasabi and cucumber and summer vegetables

Schweinsschnitzel paniert / *Bread crumbed pork escalope*

CHF 25.00

mit Pommes frites und kleiner Gemüsegarntur
with french fries and small vegetable garnish

Fitnesssteller

Hausgemachte Gemüsesalate, Blattsalate und Melone

Selection of vegetable salads and leaf salads and melon with

mit Schweinssteak / *pork steak* (180 gr.)

CHF 28.50

mit gebratenem Poulet Supreme / *chicken breast*

CHF 29.50

mit Rinds Entrecote / *beef sirloin steak* (200 gr.)

CHF 39.00

mit sautierten Riesencrevetten / *sauteed prawns*

CHF 34.50

Pasta

Spaghetti oder / or Makkaroni

mit Tomatensauce *with tomato sauce*

CHF 18.50

mit Pilzrahmsauce *with mushroom sauce*

CHF 21.50

mit Pouletschenkelragout und Pilzrahmsauce *with chicken and mushroom sauce*

CHF 25.50

mit Crevetten und Tomatensauce *with shrimps and tomato sauce*

CHF 31.50

Vegetarisch / vegetarian

Gnocchi Malfatti „Scala Gusti“

CHF 21.50

mit Kefen getrockneten Tomaten und Rucola

with sugar peas, dried tomatoes and rocket salad

Pastetli aus unserer Konditorei/ *Home made puff-pastry cases*

2Stk. CHF 24.50

Gefüllt mit Pilzen und Gemüse

klein/*small*

1Stk. CHF 21.00

filled with creamy mushroom sauce and vegetables

Heimat/ Swiss Specialities

Vorspeisen / Starters

Gemischter Salat/ *Mixed Salad* CHF 12.50
mit französischer oder italienischer Sauce
with French or Italian dressing

Bunter Blattsalat / *Colorful leaf salad*... CHF 8.50
mit französischer oder italienischer Sauce
with French or Italian dressing

Suppe/ Soup

Tagessuppe, fragen Sie bitte nach der heutigen Kreation... CHF 9.00
Soup of the day, please ask our staff for our daily soup

Fleisch/ Meat

Schweinsbratwurst von der Metzgerei „blaue Kuh“ in Matten mit Zwiebelsauce
Pork sausage from the “blaue kuh” butchery in Matten with onion sauce

Mit knuspriger Rösti/ *with Rösti potatoes* CHF 24.00
Mit Pommes frites/ *with french fries* CHF 22.00

Frische Kalbsleberli/ *Fried calf's liver* 150g CHF 34.50
Sautiert mit Schalotten und Kräutern, knusprige Rösti
with shallots and herbs, Rösti potatoes

Pastetli aus unserer Konditorei/ *Home made puff-pastry cases* 2Stk. CHF 27.00
Gefüllt mit Pilzen, Brätkügeli und Kalbfleischwürfeln klein/*small* 1Stk. CHF 24.00
Kalbsmilken-Spiesschen und Karottenstäbchen
filled with small veal sausage dumplings and calf's sweetbread skewer and carrots

Kalbs Cordon Bleu/ *Veal Cordon bleu* 200g CHF 42.50
mit Greyerzer und Buurehamme, Pommes Frites und Gemüse
Swiss veal stuffed with Gruyère cheese and ham, french fries and vegetables

Entrecôte vom Schweizer Rind 200g CHF 44.50
Sirloin steak of Swiss beef 160g CHF 38.00
hausgemachte Kräuterbutter und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal
Bratkartoffeln mit Chorizo und Gemüse
with herbal butter and black pepper from the Maggiatal region of southern Switzerland
fried potatoes with chorizo and vegetables

Fondue- und Käse Spezialitäten

Fondue- and Cheese Specialities



Fondue Chinoise/ Meat Fondue CHF 42.00
 3 verschiedene Fleischsorten (200g pro Pers)
 hausgemachte Saucen, Früchte und Cornichons,
 Pommes frites
 ab 2 Personen, Preis pro Person

3 different kinds of meat (200g per person)
Homemade sauce, fruits, pickles, french fries
Minimum order from 2 person, price per person

Käsefondue/ Cheese Fondue CHF 25.00
 ab 2 Personen
 Preis pro Person
Minimum order from 2 person
price per person

Mit Raclettekartoffeln + CHF 3.50
 With boiled Potatoes + CHF 3.50



Raclette CHF 22.50
 Typisches Schweizer Käsegericht
 mit geschwellten Kartoffeln
 Cornichons und Silberzwiebeln
Typical swiss melted cheese
With boiled potatoes
Pickled cucumber and onion

Swiss Fondue Menu

Käsefondue/ *Cheese Fondue*

Fondue Chinoise/ *Meat Fondue*

Schokoladen Fondue/ *Chocolate Fondue*

CHF 59.00
 ab 2 Personen, Preis pro Person
Minimum order from
2 person, price per person

Asiatisch

Vorspeisen / Starters

Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück) / Chinese spring rolls (2 pieces) CHF 13.50
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln
home-made with fresh vegetables

Poulet Satay / Chicken Satay CHF 12.00
Erdnussauce und Gurkensalat
with peanut sauce and cucumber salad

Sri krong moo thod gratium prik thai CHF 13.50
frittierte Thai spareribs mit sweet & sour sauce
deep fried Thai spareribs with sweet & Sour sauce

Yam Wun Sen CHF 16.50
Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet Hauptgang/ *main course* CHF 26.50
Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf)
Thai glass noodle salad with chicken, shrimps, Thai celery, cucumber and coriander (spicy)

Yam Nua CHF 17.50
Thailändischer Rindfleischsalat Hauptgang/ *main course* CHF 27.50
mit Gurken, Tomaten und Koriander (scharf)
Thai beef salad with cucumber, tomatoes and coriander (spicy)

Suppen/ Soup

Tom Ka Gai CHF 12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet
Spicy sour Thai soup with coconut milk and chicken

Chinesische Won Ton Suppe / Chinese wonton soup CHF 12.50
Klare Suppe mit gedämpften Ravioli und Chinakohl
Clear soup with steamed ravioli, filled with pork and Chinese cabbage

Tom Yum Goong CHF 13.50
Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)
Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)

Fisch/ Fish

Khao Pad Goong CHF 29.50
gebratener Reis mit Crevetten und Zwiebeln
Fried rice with shrimps and onions

Pla nueng ma now CHF 39.00
gedämpfte ganze Dorade mit Zitronen-Chili Sauce, mit Reis serviert
steamed whole gilthead bream with lemon-chili sauce served with perfumed rice

Fleisch/ Meat

Kang Karee Gai CHF 27.50
Gelbes Curry mit Poulet, Zwiebeln und Ananas, mit Reis serviert
Yellow curry with chicken, onions and pineapple, served with perfumed rice

Pad Preaw Wan Moo CHF 29.00
Schwein süss-sauer mit Peperoni und Ananas, mit Reis serviert
Sweet and sour pork with sweet peppers and pineapples, served with perfumed rice

Pad Kaprao Nua CHF 34.50
gebratene Rindsstreifen mit Pepperoncini und scharfem Thai-Basilikum (scharf)
sliced beef with pepperoncini and spicy thai basil (spicy), served with perfumed rice

Nua Pad Nam Man Hoi CHF 34.50
chinesisch gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce, Kefen und Zwiebeln, mit Reis serviert
fried sliced beef chinese style with oyster sauce, sugar peas and onions, served with perfumed rice

Gaeng ped moo CHF 27.50
Rotes Thai Curry (scharf) mit Schweinefleisch, Auberginen und Bambus, Reis
red Thai curry (spicy) with pork, eggplants and bamboo, served with perfumed rice

Phad Thai Gai CHF 27.50
Gebratene Reismudeln mit Ei, Erdnüssen, Gemüse und Poulet (mild-süsslich)
Fried rice noodles with vegetable, eggs, peanuts and chicken (mild – lightly sweet)

Vegi/ Vegetarian

Kang Keaw Wan Tofu CHF 27.50
Grünes Curry mit Gemüse und Tofu (scharf), mit Reis serviert
Green curry with vegetables and tofu (spicy), served with perfumed rice

Thai Küche – „bitte nicht scharf“

Gerne bereiten unsere thailändischen Köche Ihr Gericht so „nicht scharf“ wie möglich zu.
Bitte verstehen Sie aber, dass in den Gerichten welche wir mit (scharf) kennzeichnen,
eine gewisse Grundschärfe enthalten ist. Falls Sie nicht scharf essen können,
empfehlen wir Ihnen die mit „scharf“ gekennzeichneten Gerichte nicht.

Thai Kitchen – „not spicy please“

With pleasure our Thai chefs will prepare your dish as less spicy as possible. Please do understand that
the dishes marked with (spicy) contain a certain ground level of spicy.
These dishes cannot be prepared „not spicy“