

Innovative Tradition geniessen

Frühlingserwachen 2017

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche und Confiserie 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 **Confiserie Team** unter der Leitung von Bea Linnemann führen die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confiserie seit Mai 2011 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

Springtime 2017

The Grand Café Restaurant Schuh welcomes you.

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 likes 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 continue with a lot of passion the almost 200 year tradition of the Schuh Confectionary since Mai 2011. The sweet delicacy are well know 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/Brasilien (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/ Switzerland or Hungary or Brazil (could be produced with antibiotics)
Ente	Frankreich
Fisch/Fish	mit «MSC» oder «FRIEND OF THE SEA» Label
Lamm/Lamb	Irland/ Ireland

Alle Preise inkl. 8 % MWST

«Saisonal & Innovativ»

Vorspeisen/Starters

Frühlingsalat/ *Spring time leaf salad* CHF 15.00
Knackige Blattsalate mit Kräutervinaigrette, Spargelstreifen, Radieschen und Sesam Krokant
Colourful leaf salad, with green asparagus, herbal vinaigrette, red radish and sesame croquant

Hausgemachte Geflügelterrinen mit Spargel und Rohschinkenchips CHF 21.50
Home made poultry terrine with asparagus and air dried ham chips
dazu frischer Spargelsalat,
served with asparagus salad

Rindstartar / *Beef Tatar* Vorspeise/*Starter* CHF 21.00
der Klassiker... hausgemacht und mit Fantasie Hauptgang/*Main course* CHF 29.50
The classic... home made with fantasy

grüne und weisse Spargeln Vorspeise/*Starter* CHF 23.50
green and white asparagus Hauptgang/*Main course* CHF 29.50
mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
with sauce hollandaise or vinaigrette
Zusätzlich Buurehamme oder Rohschinken CHF 9.50
Additional Swiss style ham or air dried Ham CHF 9.50

Flammkuchen / flamed tarte

mit frischem Spargel und Rohschinken *with asparagus and air dried ham* CHF 17.50
klassisch mit Speck und Zwiebeln *classic with bacon and onions* CHF 14.50
mit Rauchlachs und Rucola *with smoked salmon and rocket salad* CHF 16.50
vegetarisch mit Zwiebeln und Peperonistreifen CHF 13.50
vegetarian with onions and sweet peppers

Suppe/Soups

Bärlauchsuppe/ Wild garlic soup mit gerösteten Pinienkernen <i>with roasted pine nuts</i>		CHF	9.50
Spargelcremesuppe/ Asparagus cream soup Mit Rohschinken, Apfelchips und Spargelstreifen <i>With Parma ham, apple chips and asparagus stripes</i>	mit Rohschinken with air dried ham	CHF	9.50 CHF 16.50

Fisch/ Fish

Tagesfisch/ Fish of the Day Fragen Sie nach unserer Fischempfehlung <i>ask for our fish of the day</i>			Tagespreis daily price
gebratenes Saiblingsfilet mit Bärlauchschaum <i>grilled char fillet with wild garlic foam</i>	150g	CHF	37.50
Salzkartoffeln und Spargelragout <i>boiled potatoes and asparagus ragout</i>	klein/ <i>small</i> 120g	CHF	31.00

Fleisch/Meat

Klassisches Kalbsschnitzel mit Zitronensauce <i>Classic veal escalope with lemon sauce</i> dazu Tagliatelle und Frühlingsgemüse <i>served with Tagliatelle and spring vegetables</i>	180g	CHF	38.50
Gebratene Schweinskotelette/ Grilled pork rib Mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <i>with sauce Hollandaise, roasted potatoes with herbs and asparagus</i>	200g	CHF	36.50
Makkaroni/ Macaroni mit Pouletstreifen, grünem Spargel, getrockneten Tomaten und rosa Pfeffer an Rahmsauce <i>with chicken stripes, green asparagus, dried tomatoes and rosé pepper in a light cream sauce</i>	120g	CHF	29.50
gebratenes Lammentrecôte mit Kräuterkruste <i>grilled lamb sirloin steak with herbal crust</i> dazu Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse <i>served with roasted potatoes and spring vegetables</i>	180g	CHF	43.50
Schweinsschnitzel paniert / Bread crumbed pork escalope mit Pommes frites und Frühlingsgemüse <i>with french fries and spring vegetables</i>		CHF	24.50

«Menu»

Hausgemachte Geflügelterrinen mit Spargel und Rohschinkenchips
Home made poultry terrine with asparagus and air dried ham chips
dazu frischer Spargelsalat,
served with asparagus salad

Bärlauchsuppe/ Wild garlic soup
mit gerösteten Pinienkernen
with roasted pine nuts

Gebratene Schweinskotelette/ Grilled pork rib
Mit Sauce Hollandaise, Kräuter-Bratkartoffeln und Spargelgemüse
with sauce Hollandaise, roasted potatoes with herbs and asparagus

Erdbeer – Rhabarber Tiramisu / Strawberry Rhubarb Tiramisu
mit Streussel und Mascarponecreme im Glas serviert
with crumbles and mascarpone cream served in the glass

3 Gang Menu / 3 course menu CHF 59.00

4 Gang Menu / 4 course menu CHF 66.00

Vegi/ Vegetarian

Feines, cremiges Spargelrisotto/ Creamy asparagus risotto CHF 26.50
mit knackigem grünem und weissem Spargel und Parmesan
with green and white asparagus and Parmesan cheese

Bärlauchravioli von „Scala Gusti“ CHF 26.50
Wild garlic ravioli made by „Scala Gusti“
in Butter geschwenkt mit Cherrytomaten und Bärlauchstreifen
sautéed in butter with cherry tomatoes and wild garlic stripes

Makkaroni/ Macaroni CHF 22.50
mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und rosa Pfeffer an einer leichten Rahmsauce
with green asparagus, dried tomatoes and rosé pepper in a light cream sauce

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

Tagessalat bunter Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce CHF 8.50
Salad of the day, colourful leaf salad 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, Bratkügelchen 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 BEO Rind  CHF 44.50
Sirloin steak of beef from Berner Oberland 160g CHF 38.00
hausgemachte Kräuterbutter und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal
neue Kartoffeln mit Chorizo und Gemüse
with 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 24.50
ab 2 Personen
Preis pro Person
Minimum order from 2 person
price per person



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

Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)/ <i>Chinese spring rolls (2 pieces)</i>	CHF	13.50
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln <i>home-made with fresh vegetables</i>		
Poulet Satay/ <i>Chicken Satay</i>	CHF	12.00
Erdnussauce und Gurkensalat <i>with peanut sauce and cucumber salad</i>		
Yam Seafood	Vorspeise/ <i>starter</i>	CHF 19.50
Thailändischer Meeresfrüchtesalat mit Gurken, Tomaten und Koriander <i>Thai seafood salad with cucumber, tomatoes and coriander</i>	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF 29.50
Yam Wun Sen	CHF	16.50
Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf) <i>Thai glass noodle salad with chicken, shrimps, Thai celery, cucumber and coriander (spicy)</i>	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF 26.50

Suppen/ *Soup*

Tom Ka Gai	CHF	12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet <i>Spicy sour Thai soup with coconut milk and chicken</i>		
Chinesische Won Ton Suppe/ <i>Chinese wonton soup</i>	CHF	12.50
Klare Suppe mit gedämpften Ravioli und Chinakohl <i>Clear soup with steamed ravioli, filled with pork and Chinese cabbage</i>		
Tom Yum Goong	CHF	13.50
Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf) <i>Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)</i>		

Fisch/ Fish

Gung Pad Phong Gari Gebratene Riesencrevetten mit gelbem Curry, Zwiebeln und Ei <i>Fried tiger shrimps with yellow curry, onions and egg</i>	CHF	37.50
Pla Nueng Ma Nao Ganze pochierte Dorade, mit Zitronen-Chilisauce, Broccoli, mit Reis serviert <i>poached whole gillthead with lemon and chili sauce, served with broccoli and perfumed rice</i>	CHF	37.00
Phad Thai Goong Gebratene Reismudeln mit Crevetten, Erdnuss und Sojasprossen (süsslich) <i>Fried Chinese noodles with tofu, peanut und beansprout (lightly sweet)</i>	CHF	27.50

Fleisch/ Meat

Kang Karee Gai Gelbes Curry mit Poulet, Zwiebeln und Ananas, mit Reis serviert <i>Yellow curry with chicken, onions and pineapple, served with perfumed rice</i>	CHF	27.50
Pad Preaw Wan Moo Schwein süss-sauer mit Peperoni und Ananas, mit Reis serviert <i>Sweet and sour pork with sweet peppers and pineapples, served with perfumed rice</i>	CHF	29.00
Khao Pad Gai gebratener Reis mit Pouletstreifen und Zwiebeln <i>Fried rice with chicken stripes and onions</i>	CHF	28.00
Nua Pad Nam Man Hoi chinesisch gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce, Spargeln und Zwiebeln, mit Reis serviert <i>fried sliced beef chinese style with oyster sauce, asparagus and onions, served with perfumed rice</i>	CHF	34.50
Crevetten mit Spargeln Gebratene Crevetten mit Austernsauce und frischen Spargeln, dazu Reis <i>Fried prawns with oyster sauce and fresh asparagus</i>	CHF	37.50
Gaeng Ped Pet Rotes Thai Curry (scharf) mit Entenstreifen, Auberginen und Ananas, Reis <i>red Thai curry (spicy) with duck,, eggplants and pineapple,, rice</i>	CHF	28.50

Vegi/ Vegetarian

Paneng Tofu Paneng Curry mit Tofu, Thai-Auberginen, Ananas und Pepperoncini <i>Paneng curry with tofu, Thai eggplants, pineapples and pepperoncini</i>	CHF	27.50
---	-----	-------

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.

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“