

# *Frühlingserwachen 2018*

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 Linnemann führen die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confitserie 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

# *Springtime 2018*

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

Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc. Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal

Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc. If you have any allergies please refer to our staff.

## **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. 7.7 % MWST**

# «Saisonal & Innovativ»

## Vorspeisen/Starters

<b>Frühlingsalat/ <i>Spring time leaf salad</i></b>		CHF	15.00
Knackige Blattsalate mit Honigvinaigrette, Spargelstreifen, Radieschen und Bananen Chips <i>Colourful leaf salad, with asparagus stripes, red radishes, banana chips and honey vinaigrette</i>			
<b>gebratene Jakobsmuschel mit Safranschaum</b>		CHF	21.50
<i>pan fried scallops with saffron sauce</i> dazu Karottenpüree und Gurken <i>served with carrot puree and cucumber</i>			
<b>Hausmarinierter Graved Lachs / <i>Home marinated graved Salmon</i></b>		CHF	19.50
mit Dillsenfauce und Toast <i>with Dill mustard sauce and toast</i>			
<b>Rindstarter / <i>Beef Tatar</i></b>	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF	21.00
der Klassiker... hausgemacht und mit Fantasie <i>The classic... home made with fantasy</i>	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF	29.50
<b>grüne und weisse Spargeln</b>	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF	23.50
<i>green and white asparagus</i> mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette <i>with sauce hollandaise or vinaigrette</i>	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF	29.50
Zusätzlich Buurehamme oder Rohschinken		CHF	9.50
<i>Additional Swiss style ham or air dried Ham</i>		CHF	9.50

## Flammkuchen / flamed tarte

mit frischem Spargel und Rohschinken	<i>with asparagus and air dried ham</i>	CHF	17.50
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		CHF	13.50
<i>vegetarian with onions and sweet peppers</i>			

## Suppe/Soups

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

## Fisch/ Fish

<b>pochiertes Lachssteak mit Sauce Hollandaise</b> <i>poached salmon steak with sauce hollandaise</i> dazu Salzkartoffeln und grüner und weisser Spargel <i>with boiled potatoes and green and white asparagus</i>		CHF	31.50
<b>gebratene Egli Filets an Mandelbutter</b> <i>grilled perch fillets with almond butter</i> mit Salzkartoffeln und Spargelragout <i>with boiled potatoes and asparagus ragout</i>	150g	CHF	32.50
	klein/ small 120g	CHF	27.50

## Fleisch/Meat

<b>Klassisches Kalbsschnitzel mit Zitronensauce</b> <i>Classic veal escalope with lemon sauce</i> dazu Tagliatelle und Frühlingsgemüse <i>served with Tagliatelle and spring vegetables</i>	180g	CHF	35.50
<b>gebratene Schweinskotelette/ Grilled pork rib</b> Mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und grünem und weissem Spargel <i>with sauce Hollandaise, roasted potatoes and asparagus</i>	300g	CHF	34.50
<b>Makkaroni/ Macaroni</b> mit Pouletschenkelragout, grünem Spargel, getrockneten Tomaten und rosa Pfeffer an Rahmsauce <i>with chicken, green asparagus, dried tomatoes and rosé pepper in a light cream sauce</i>	120g	CHF	29.50
<b>Schweinsschnitzel paniert / Bread crumbed pork escalope</b> mit Pommes frites und Frühlingsgemüse <i>with french fries and spring vegetables</i>	160g	CHF	25.00

# «Menu»

**gebratene Jakobsmuschel mit Safranschaum**  
*pan fried scallops with saffron sauce*  
dazu Karottenpüree und Gurken  
*served with carrot puree and cucumber*

\*\*\*

**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 Panna Cotta / Strawberry panna cotta**  
mit marinierten Erdbeeren  
*served with marinated strawberries*

**3 Gang Menu / 3 course menu CHF 59.00**  
**4 Gang Menu / 4 course menu CHF 66.00**

## Vegi/ Vegetarian

<b>Feines, cremiges Spargelrisotto/ Creamy asparagus risotto</b> mit knackigem grünem und weissem Spargel und Parmesan <i>with green and white asparagus and Parmesan cheese</i>	CHF	26.50
<b>Ricotta Gnocchi von „Scala Gusti“</b> <i>Ricotta Gnocchi made by „Scala Gusti“</i> mit Spargel, Cherry-Tomaten und Bärlauchpesto <i>with asparagus, cherry tomatoes and wild garlic pesto</i>	CHF	26.50
<b>Makkaroni/ Macaroni</b> mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und rosa Pfeffer an einer leichten Rahmsauce <i>with green asparagus, dried tomatoes and rosé pepper in a light cream sauce</i>	CHF	22.50
<b>Pastetli aus unserer Konditorei/ Home made puff-pastry cases</b> Gefüllt mit Pilzen und Gemüse <i>filled with creamy mushroom sauce and vegetables</i>	2Stk. CHF klein/ <i>small</i> 1Stk. CHF	24.50 21.00

# Heimat/ Swiss Specialities

## Vorspeisen / Starters

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

bunter Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce CHF 9.50  
*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 Rind** 200g CHF 44.50  
***Sirloin steak of beef*** 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 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

<b>Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)/ <i>Chinese spring rolls (2 pieces)</i></b>	CHF	13.50
Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln <i>home-made with fresh vegetables</i>		
<b>Poulet Satay/ <i>Chicken Satay</i></b>	CHF	12.00
Erdnussauce und Gurkensalat <i>with peanut sauce and cucumber salad</i>		
<b>Kanom Pang Na Moo goong</b>	CHF	12.00
Auf Toastbrot frittierte Thailändische Fleisch – Crevettenbällchen <i>deep fried meat and shrimp balls</i>		
<b>Yam Wun Sen</b>	CHF	16.50
Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF 26.50
Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf) <i>Thai glass noodle salad with chicken, shrimps, Thai celery, cucumber and coriander (spicy)</i>		

## Suppen/ Soup

<b>Tom Ka Gai</b>	CHF	12.50
Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet <i>Spicy sour Thai soup with coconut milk and chicken</i>		
<b>Chinesische Won Ton Suppe/ <i>Chinese wonton soup</i></b>	CHF	12.50
Klare Suppe mit gedämpften Ravioli und Chinakohl <i>Clear soup with steamed ravioli, filled with pork and Chinese cabbage</i>		
<b>Tom Yum Goong</b>	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*

<b>Gung Pad Phong Gari</b> Gebratene Riesencrevetten mit gelbem Curry, Zwiebeln und Ei <i>Fried tiger shrimps with yellow curry, onions and egg</i>	CHF	37.50
<b>Pla Nueng Ma Nao</b> 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
<b>Phad Thai Goong</b> 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*

<b>Kang Karee Gai</b> 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
<b>Pad Preaw Wan Moo</b> 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
<b>Khao Pad Gai</b> gebratener Reis mit Pouletstreifen und Zwiebeln <i>Fried rice with chicken stripes and onions</i>	CHF	28.00
<b>Nua Pad Nam Man Hoi</b> 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
<b>Crevetten mit Spargeln</b> Gebratene Crevetten mit Austernsauce und frischen Spargeln, dazu Reis <i>Fried prawns with oyster sauce and fresh asparagus</i>	CHF	37.50
<b>Gaeng Ped Pet</b> 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*

<b>Paneng Tofu</b> 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 Grundscharfe 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“