

Innovative Tradition genießen

Sommer 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 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 2018

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

Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!

Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.

If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.

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

Sommerliches / Summer dishes

Vorspeisen / Starters

Sommersalat / Colourful summer salad Knackiger Blattsalat mit Mangovinaigrette, Avocado & Granatapfelkerne <i>Leaf salad with mango vinaigrette, avocado and pomegranate seeds</i>	CHF	14.50
Cäsar Salat / Caesar salad mit Lattichsalat, Croutons, Grana Padano, Poulet und Cäsar Dressing <i>with lettuce salad, Grana Padano Cheese, grilled chicken and caesar dressing</i>	CHF	19.50
gebratene Jakobsmuschel mit Kokos-Curryschaum <i>pan fried scallops with coconut-curry espuma</i> dazu Karottenpüree und Gurken <i>served with carrot puree and cucumber</i>	CHF	21.50

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 mit Kokos Curry Schaum <i>with coconut curry espuma</i>	CHF	10.50
Weissweincremesuppe mit geäucherter Forelle <i>white wine cream soup with smoked trout</i>	CHF	11.50

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

gebratener Lachs mit Cherry-Tomaten und Kapern CHF 31.50
pan fried salmon with cherry tomatoes and capres
Salzkartoffeln und Sommergemüse
served with boiled potatoes and summer vegetables

gebratenes Forellenfilet Mandelbutter und Kräuter
pan fried trout fillet with almond butter and herbs gross / normal portion CHF 35.50
Salzkartoffeln und Sommergemüse klein / small CHF 29.00
with boiled potatoes and summer vegetables

Fleisch / Meat

gebratene Schweinskotelette mit Kräuterbutter (300gr.) CHF 48.50
grilled pork rib chop with herbal butter (300gr.)
dazu Bratkartoffeln und Sommergemüse
with roasted potatoes and summer vegetables

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 / <i>pork steak</i> (180 gr.)	CHF	28.50
mit gebratenem Poulet Supreme / <i>chicken breast</i> (180gr.)	CHF	29.50
mit Rinds Entrecote / <i>beef sirloin steak</i> (200 gr.)	CHF	39.00
mit sautierten Riesencrevetten / <i>sauteed prawns</i>	CHF	34.50

Pasta

Spaghetti oder / or Makkaroni

mit Tomatensauce <i>with tomato sauce</i>	CHF	18.50
mit Pilzrahmsauce <i>with mushroom sauce</i>	CHF	21.50
mit Pouletschenkelragout und Pilzrahmsauce <i>with chicken and mushroom sauce</i>	CHF	25.50
mit Crevetten und Tomatensauce <i>with shrimps and tomato sauce</i>	CHF	31.50

Vegetarisch / vegetarian

Tomaten Mozzarella Ravioli „Scala Gusti“ CHF 21.50
Tomato Mozzarella Ravioli
mit Kefen, getrockneten Tomaten und Basilikum
with sugar peas, dried tomatoes and basil

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 9.50
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 gebratener Reis mit Crevetten und Zwiebeln <i>Fried rice with shrimps and onions</i>	CHF	29.50
Pla Thod Gratium Prik Thai gebackene ganze Dorade mit Pfeffer, Knoblauch und Sojasauce, dazu Reis <i>deep fried whole gilthead bream with pepper, garlic and soja sauce, served with rice</i>	CHF	37.50

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
Pad Kaprao Nua gebratene Rindsstreifen mit Pepperoncini und scharfem Thai-Basilikum (scharf) <i>sliced beef with pepperoncini and spicy thai basil (spicy), served with perfumed rice</i>	CHF	34.50
Nua Pad Nam Man Hoi chinesisch gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce, Kefen und Zwiebeln, mit Reis serviert <i>fried sliced beef chinese style with oyster sauce, sugar peas and onions, served with perfumed rice</i>	CHF	34.50
Gaeng ped moo Rotes Thai Curry (scharf) mit Schweinefleisch, Auberginen und Bambus, Reis <i>red Thai curry (spicy) with pork, eggplants and bamboo, served with perfumed rice</i>	CHF	27.50
Phad Thai Gai Gebratene Reismudeln mit Ei, Erdnüssen, Gemüse und Poulet (mild-süsslich) <i>Fried rice noodles with vegetable, eggs, peanuts and chicken (mild – lightly sweet)</i>	CHF	27.50

Vegi/ Vegetarian

Kang Kieaw Wan Tofu Grünes Curry mit Gemüse und Tofu (scharf), mit Reis serviert <i>Green curry with vegetables and tofu (spicy), served with perfumed rice</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. 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“