

Frühlingserwachen 2019

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen.
Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche, Service 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 passenden Wein.

Unser **Confiserie Team** unter der Leitung von Anna Hirschi & Michelle Aebischer führen die fast 200 jährige Tradition der Schuh Confiserie 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 2019

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** continues 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 your 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
Rind Asia Karte / Beef asia kitchen	Paraguay (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)
Poulet/Chicken	Schweiz
Poulet Asia Karte / chicken asia Menu	Ungarn/Brasilien (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)/ Hungary or Brazil (could be produced with antibiotics)
Lachs/Salmon	Norway
Saibling / Char	Island
Dorade / Gilthead bream	Griechenland

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

«Saisonal & Innovativ»

Vorspeisen/Starters

Frühlingssalat/ <i>Spring time leaf salad</i>	CHF	15.00
Knackige Blattsalate mit Honigvinaigrette, Spargelstreifen, Radieschen und Brot Chips <i>Colourful leaf salad, with asparagus stripes, red radishes, bread chips and honey vinaigrette</i>		
Bulgur Salat mit gebratenen Crevetten und Lizanosauce	CHF	21.50
<i>Bulgour wheat salad with sautéed prawns and Lizano sauce</i> auf Gurken Carpaccio <i>served on cucumber Carpaccio</i>		
Hausmarinierter Graved Lachs / <i>Home marinated graved Salmon</i>	CHF	19.50
mit Dillsensauce und Toast <i>with Dill mustard sauce and toast</i>		
Rindstartar / <i>Beef Tatar</i>	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF 22.50
der Klassiker... hausgemacht und mit Fantasie <i>The classic... home made with fantasy</i>	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF 29.50
grüne und weisse Spargeln	Vorspeise/ <i>Starter</i>	CHF 23.50
<i>green and white asparagus</i> mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette <i>with boiled potaotes, sauce hollandaise or vinaigrette</i>	Hauptgang/ <i>Main course</i>	CHF 29.50
zusätzlich Buurehamme oder Rohschinken <i>additional Swiss style ham or air dried Ham</i>	CHF	9.50
	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 <i>vegetarian with onions and sweet peppers</i>	CHF	13.50

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>		CHF	9.50
	mit Rohschinken	CHF	16.50
	with air dried ham	CHF	16.50

Fisch/ Fish

pochiertes Lachssteak mit Sauce Hollandaise <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>	150g	CHF	31.50
gebratenes Saiblingsfilet an Mandelbutter <i>grilled char fillet with almond butter</i> mit Salzkartoffeln und Spargelragout <i>with boiled potatoes and asparagus ragout</i>	150g klein/ small 120g	CHF CHF	32.50 27.50

Fleisch/Meat

gebratenes Poulet Supreme / Grilled chicken breast auf Spargelrisotto <i>served on asparagus risotto</i>		CHF	32.50
gebratene Schweinskotelette/ Grilled pork rib mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und grünem und weissem Spargel <i>with sauce Hollandaise, roasted potatoes and asparagus</i>	300g	CHF	34.50
Makkaroni/ Macaroni 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
Schweinsschnitzel paniert / Bread crumbed pork escalope mit Pommes frites und Frühlingsgemüse <i>with french fries and spring vegetables</i>	160g	CHF	25.00

«Menu»

Bulgur Salat mit gebratenen Crevetten und Lizanosauce
Bulgour wheat salad with sautéed prawns and Lizano sauce
auf Gurken Carpaccio
served on cucumber Carpaccio

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

Rhabarbermousse / Rhubarb mousse
dazu Joghurteis und Erdbeeren
served with yoghurt ice cream and strawberries

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 mit knackigem grünem und weissem Spargel und Parmesan <i>with green and white asparagus and Parmesan cheese</i>	CHF	26.50
Bärlauchravioli von „Scala Gusti“ <i>Wild garlic ravioli made by „Scala Gusti“</i> in Butter geschwenkt mit Cherry-Tomaten und frischem Bärlauch <i>sautéed in butter with cherry tomatoes and fresh wild garlic</i>	CHF	26.50
Makkaroni/ Macaroni 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
Pastetli aus unserer Konditorei/ Home made puff-pastry cases 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, 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 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 Maggia valley (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

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 Nua	CHF	17.50
Thailändischer Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten und Koriander (scharf) <i>Thai beef salad with cucumber, tomatoes and coriander (spicy)</i>	Hauptgang/ <i>main course</i>	CHF 27.50
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, mit Reis serviert <i>Fried tiger shrimps with yellow curry, onions and egg, served with perfumed rice</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, with perfumed rice</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 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“