



# -lich willkommen im Restaurant Schützenhaus

## Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für das Interesse an unserem Haus und freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

**Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge, welche ab 8 Personen gelten.**

Falls Ihr Lieblingsgericht nicht dabei ist, fragen Sie danach und wir werden Ihre Wünsche erfüllen.

Sollten Sie weitere Fragen haben, zögern Sie nicht uns anzurufen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Menüauswahl mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Katja und Charly Thöni  
& Mitarbeiterinnen

# Menüvorschläge

**Restaurant Schützenhaus**

**Langacher 6**

**8634 Hombrechtikon**

**Tel: 055/ 244 11 36**

**Fax: 055/ 244 48 13**

**[info@schuetzenhaus-hombi.ch](mailto:info@schuetzenhaus-hombi.ch)**

**[www.schuetzenhaus.ch](http://www.schuetzenhaus.ch)**

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Mittwoch bis Samstag: 10.30 - 14.00 Uhr/ 17.00 - 24.00 Uhr**

**Küche von: 11.30 Uhr - 13.30/ 17.30 - 21.00 Uhr**

**Sonntag und allgemeine Feiertage: 10.30 - 14.00 Uhr/ 17.00 - 22.00 Uhr**

**Küche von: 11.30- 13.30 Uhr/ 17.30 - 20.30 Uhr**

**Für Anlässe bleibt das Restaurant selbstverständlich auch am  
Nachmittag geöffnet.**

**Organisation**

**Wir bitten Sie mit uns einen Termin zu vereinbaren, damit wir Ihren Anlass in allen Details besprechen können.**

**Bankettvorschläge**

**Die Vorschläge haben wir für Sie zusammengestellt, um Ihnen eine Anregung zu bieten. Sollten Sie jedoch schon eine klare Vorstellung von Ihrem Menü haben, sind wir gerne bereit, auch diese zu verwirklichen.**

**Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten**

Mitgebrachte Desserts

Für Desserts die Sie selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Person 4.50.

Räumlichkeiten

Alter Teil    ca. 20 Plätze  
Mittelteil    ca. 24 Plätze  
Stübli        ca. 26 Plätze

Die Platzzahl verändert sich je nach Art der gewünschten Tischform.

Menükarten

Werden vom Haus offeriert.

Dekorationen/Blumen

Eine einfache Blumendekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich können Sie Ihren Blumenschmuck auch selber mitbringen. Oder wir lassen ihn durch unseren Floristen für Sie anfertigen.

Kerzen

Werden vom Haus offeriert.

**Menüberechnung**

**Massgebend für die Berechnung ist die angegebene mind. Personenzahl 24 h vor dem Anlass.**

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt gegen bar, **Maestro** oder **Postcard**

## Apéroangebot

Hausgemachte Grissini mit Rohschinken AO	Stk.Preis:	4.-
Nüssli, Salzstängeli & Chips HA	100 g :	5.-
Gemischte Oliven	100 g.:	7.-
Zucchini- oder Auberginenröllchen mit getrockneten Tomaten	100 g.:	4.-
Parmesankörbchen mit Rohschinken G	Stk.Preis:	6.-
Apérogebäck ACDHLN	100 g.:	7.-
Schinkengipfeli ACG	Stk.Preis:	4.-
Frühlingsrollen ACL	Stk.Preis:	4.-
Warme Chüechli ACGM ( Quiche Lorraine, Tomaten-Mozzarella, Spinat, etc.)	Stk.Preis:	4.-
Hausgemachtes Knoblibrot A	Stk.Preis:	5.-
Gebackene Crevetten mit scharfer Sauce ABC	Stk.Preis:	4.-
Pouletflügeli mit Sweet-Chili-Sauce ABC	Stk.Preis:	4.-
Knusprige Bruschetta A	Stk.Preis:	4.-

## Kalte Vorspeisen ab 8 Personen:

Rauch- oder Gravedlachs ACGM mit Meerrettichschaum, Senf-Dillsauce, Toast und Butter	Fr.	18.-
Crevettencocktail mit Avocado und Ananas BCLM	Fr.	18.-
Vitello Tonnato, CDM fein aufgeschnittenes Kalbfleisch an einer sämigen Thunfischsauce	Fr.	18.-
Beefsteak Tatar ACGM mit Toast und Butter	Fr.	21.-
Rohschinken mit Melone (saisonal)	Fr.	16.-
Mozzarella mit Tomaten und Rucolapesto (saisonal) GH	Fr.	15.-

## Salate ab 8 Personen:

Blattsalat	Fr.	10.-
Gemischter Salat	Fr.	12.-
Nüsslisalat mit Ei (saisonal) C	Fr.	15.-
Nüsslisalat mit Speck, Champignons, und Brotcroûtons ACLM	Fr.	17.-
Verschiedene Blattsalate mit Pouletstreifen oder Riesencrevetten BCLMN	Fr.	18.- Fr. 20.-

## Unsere Salatsauce zur Auswahl: CGLM

Hausdressing	G
französisch	CLM
italienisch	MLO
Kräuter	ML

## Suppen ab 8 Personen:

Bouillon mit: Flädli, Backerbsen, Ei, Griessnockerl, ACGL Gemüwestreifen, Leber- oder Speckknöderl	Fr.	9.-
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton AGL	Fr.	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Ginrahm AGL	Fr.	9.-
Rüeblicrème mit Apfelstückli G	Fr.	9.-
Kartoffel- Lauchcrèmesuppe mit Trüffelöl AGL	Fr.	9.-
Gulaschsuppe A	Fr.	9.50
Minestrone AL	Fr.	9.50
Bündner Gerstensuppe AGL	Fr.	9.-
Gazpacho AL (Kalte spanische Gemüsesuppe)	Fr.	12.-
Pikante Hühnersuppe mit Eiernudeln, Gemüse, ACLMN Pilzen und Gewürzen	Fr.	10.-

## Warme Vorspeisen ab 8 Personen:

Pilzragout im Blätterteigpastetli ACGL	Fr.	16.-
Saisonal gefüllte Ravioli oder Tortellini ACGL	Fr.	16.-
Reisbällchen mit Gorgonzolafüllung in Tomatenragout ACGL	Fr.	16.-
Eglifilets „Meunière“ ACDG mit Reis oder Salzkartoffeln	Fr.	20.-
Edelfischragout im Blätterteigpastetli ABCDGL	Fr.	21.-

## Hauptgänge: Ab 8 Personen

Hausgemachter Hachbraten mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.-
Schweinscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse ACGL	Fr. 38.-
Schweinsrücken mit Spinatfüllung an Rosmarinjus, ACG serviert mit Tagliatelle und Pestokarotten	Fr. 36.-
Schweinsfilet in der Senfkruste, am Stück gebraten, ACGML mit Nudeln und Gemüsegar nitur	Fr. 38.-
Kalbs- und Schweinsbraten glasiert ACGLM mit Nudeln und Gemüse	Fr. 36.-
Rahmgulasch vom Schwein oder Kalb, ACGL Teigwaren und Erbsen	Fr. 30.-/ 34.-
Kalbscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse ACGL	Fr. 42.-
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art GL mit Rösti und Gemüse	Fr. 45.-
Pouletbrüstchen an Kräutersauce mit Tomatenpilaf GL	Fr. 32.-
Lammgigot am Stück gebraten, GLM mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Ratatouille	Fr. 38.-
Rosa gebratene Lammracks in der Kräuterkruste, ACGLM mit Kroketten und Gemüsegratin	Fr. 43.-
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, ACGL oder Pfeffersauce, dazu Kartoffelgebäck und Gemüsebouquet	Fr. 40.-
Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce, knusprigen Pommes frites und Mandelbroccoli ACGLH	Fr. 40.-
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Butterreis AGML und Gemüse	Fr. 40.-

Dreifilets (Kalb, Rind, Schwein) in 2 Gängen serviert ACGLM  
mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, Gemüse  
und Beilage nach Wahl Fr. 54.-

Lachstranche an luftiger Zitronensauce, CDGL  
mit Blattspinat und Reis Fr. 38.-

Fischfilets der Saison „meunière“ mit Sauce Tartar, ACDGLM  
Reis und Blattspinat Fr. 36.-

### **Für unsere kleinen Gäste**

Barnie`s Spaghetti mit Tomatensauce ACL Fr. 18.-

Betty`s Fischknusperli mit Kartoffeln und Mayo ACDGM Fr. 20.-

Fred Feuerstein`s Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup ACG Fr. 18.-

Wilma`s Rahmschnitzeli mit Reis und Gemüse GL Fr. 20.-

### **Vegetarische Gerichte**

Kässpätzle mit Apfelmus ACG Fr. 20.-

Äpler Magronen mit Apfelmus ACG Fr. 20.-

Pilzragout (Saisonal) mit Semmelknödel ACGL Fr. 23.-

Bunter Gemüseteller AGMLN Fr. 24.-

Rösti mit Gemüse und Käse überbacken G Fr. 24.-



## Desserts ab 8 Personen:

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl ACHG	Fr.10.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -glace ACGH	Fr. 10.-
Caramelköpfler CGH	Fr. 10.-
Gebrannte Crème CGH	Fr. 10.-
Panna Cotta mit Beeren ACG	Fr. 10.-
Schoggichüechli mit Vanilleglacé ACGH	Fr. 12.-

## Verschieden Coupes ACMH

Dänemark	Fr. 11.-
Hot Berry	Fr. 11.-
Coupe Katja	Fr. 11.-
Coupe Baileys	Fr. 11.-
Sorbet mit Schuss	Fr. 12.-

## Die 14 Allergene

- A     Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B     Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C     Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D     Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E     Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F     Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G     Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H     Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L     Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M     Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N     Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O     Schwefeldioxid und Sulfite
- P     Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R     Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.