



# -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<br>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<br>( 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<br>mit Meerrettichschaum, Senf-Dillsauce, Toast und Butter      | Fr. | 18.- |
| Crevettencocktail mit Avocado und Ananas BCLM  | Fr. | 18.- |
| Vitello Tonnato, CDM<br>fein aufgeschnittenes Kalbfleisch<br>an einer sämigen Thunfischsauce | Fr. | 18.- |
| Beefsteak Tatar ACGM<br>mit Toast und Butter   | Fr. | 22.- |
| Rohschinken mit Melone (saisonal)  | Fr. | 17.- |
| Mozzarella mit Tomaten und Rucolapesto (saisonal) GH   | Fr. | 15.- |

## Salate ab 8 Personen:

|   |     |                  |
|---|-----|------------------|
| Blattsalat  | Fr. | 11.-             |
| Gemischter Salat  | Fr. | 13.-             |
| Nüsslisalat mit Ei (saisonal) C   | Fr. | 15.-             |
| Nüsslisalat mit Speck, Champignons, und Brotcroûtons ACLM                 | Fr. | 17.-             |
| Verschiedene Blattsalate mit Pouletstreifen<br>oder Riesencrevetten BCLMN | Fr. | 18.-<br>Fr. 21.- |

## Unsere Salatsauce zur Auswahl: CGLM

|              |     |
|--------------|-----|
| Hausdressing | G   |
| französisch  | CLM |
| italienisch  | MLO |
| Kräuter      | ML  |

## Suppen ab 8 Personen:

|   |           |
|---|-----------|
| Bouillon mit: Flädli, Backerbsen, Ei, Griessnockerl, ACGL<br>Gemüwestreifen, Leber- oder Speckknöderl | Fr. 10.-  |
| Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton AGL   | Fr. 10.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Ginrahm AGL   | Fr. 10.-  |
| Rüeblicrème mit Apfelstückli G  | Fr. 10.-  |
| Kartoffel- Lauchcrèmesuppe mit Trüffelöl AGL  | Fr. 10.-  |
| Gulaschsuppe A  | Fr. 10.50 |
| Minestrone AL   | Fr. 10.50 |
| Bündner Gerstensuppe AGL  | Fr. 10.-  |
| Gazpacho AL<br>(Kalte spanische Gemüsesuppe)  | Fr. 13.-  |
| Pikante Hühnersuppe mit Eiernudeln, Gemüse, ACLMN<br>Pilzen und Gewürzen                              | Fr. 11.-  |

## 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<br>mit Reis oder Salzkartoffeln | Fr. 20.- |
| Edelfischragout im Blätterteigpastetli ABCDGL              | Fr. 22.- |

## Hauptgänge: Ab 8 Personen

|  |                |
|--|----------------|
| Hausgemachter Hachbraten mit Rahmsauce,<br>Kartoffelstock und Gemüse   | Fr. 29.-       |
| Schweinscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse ACGL  | Fr. 33.-       |
| Schweinsrücken mit Spinatfüllung an Rosmarinjus, ACG<br>serviert mit Tagliatelle und Pestokarotten                   | Fr. 37.-       |
| Schweinsfilet in der Senfkruste, am Stück gebraten, ACGML<br>mit Nudeln und Gemüsegar nitur                          | Fr. 39.-       |
| Kalbs- und Schweinsbraten glasiert ACGLM<br>mit Nudeln und Gemüse  | Fr. 38.-       |
| Rahmgulasch vom Schwein oder Kalb, ACGL<br>Teigwaren und Erbsen  | Fr. 31.-/ 35.- |
| Kalbscordon bleu mit Pommes frites und Gemüse ACGL   | Fr. 43.-       |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art GL<br>mit Rösti und Gemüse  | Fr. 45.-       |
| Pouletbrüstchen an Kräutersauce mit Tomatenpilaf GL  | Fr. 32.-       |
| Lammgigot am Stück gebraten, GLM<br>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Ratatouille                                | Fr. 39.-       |
| Rosa gebratene Lammracks in der Kräuterkruste, ACGLM<br>mit Kroketten und Gemüsegratin                               | Fr. 44.-       |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, ACGL<br>oder Pfeffersauce, dazu Kartoffelgebäck und Gemüsebouquet      | Fr. 41.-       |
| Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce,<br>knusprigen Pommes frites und Mandelbroccoli ACGLH | Fr. 41.-       |
| Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Butterreis AGML<br>und Gemüse  | Fr. 41.-       |

Dreifilets (Kalb, Rind, Schwein) in 2 Gängen serviert ACGLM  
mit Morchelsauce und Sauce Béarnaise, Gemüse  
und Beilage nach Wahl Fr. 56.-

Lachstranche an luftiger Zitronensauce, CDGL  
mit Blattspinat und Reis Fr. 39.-

Fischfilets der Saison „meunière“ mit Sauce Tartar, ACDGLM  
Reis und Blattspinat Fr. 37.-

### **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. 21.-

Äpler Magronen mit Apfelmus ACG Fr. 21.-

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

Bunter Gemüseteller AGMLN Fr. 25.-

Rösti mit Gemüse und Käse überbacken G Fr. 25.-

## Desserts ab 8 Personen:

|  |           |
|--|-----------|
| Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl ACHG    | Fr. 11.-  |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder -glace ACGH | Fr. 11.-  |
| Caramelköpfler CGH   | Fr. 11.-  |
| Gebrannte Crème CGH  | Fr. 10.50 |
| Panna Cotta mit Beeren ACG                                   | Fr. 10.50 |
| Schoggichüechli mit Vanilleglacé ACGH                        | Fr. 13.-  |

## Verschieden Coupes ACMH

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Dänemark          | Fr. 11.50 |
| Hot Berry         | Fr. 11.50 |
| Coupe Katja       | Fr. 11.50 |
| Coupe Baileys     | Fr. 11.50 |
| Sorbet mit Schuss | Fr. 13.-  |

## 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.