

# *Innovative Tradition geniessen*

## *Winterzeit*

Das Grand Café Restaurant Schuh heisst Sie herzlich willkommen. Stolz stellen wir Ihnen unsere Teams der Küche und Confiserie vor.

Unser **Küchen Team** unter der Leitung von Küchenchef Adrian Frieden verwöhnt Sie mit einer frischen und innovativen Küche, welche von den drei Stilrichtungen Heimat, Neuzzeitlich und Fernöstlich geprägt wird.

Unser **Confiserie Team** unter der Leitung von Heidi und Reto Sigrist führen die fast 200 jährige Traditon der Schuh Confiserie mit viel Herzblut seit Mai 2011 weiter. Die süssen Delikatessen sind weit über die Landesgrenze bekannt.


**Versuchungen sollte man nachgeben wer weiss, ob sie wiederkommen.**

Oscar Wilde

In unserer Weinkarte finden Sie den zu Ihrem Gericht passenden Wein. Unser Service Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite.

Wir wünschen Ihnen vollen Genuss für alle Sinne.  
„e Guete“ wünschen Ihre Gastgeber Eun Hae und Jürg Lehmann

### **Fleisch Deklaration**

Kalb	Schweiz
Rind	Filet aus der Schweiz, Entrecôte 
Poulet	Brasil (kann mit Antibiotika oder Leistungsförderer erzeugt worden sein)
Entenleber	Frankreich (ungestopft)
Fisch	mit «MSC» oder «FRIEND OF THE SEA» Label
Barramundi	Malaysia, Wildfang

Alle Preise inkl. 8 % MWST



# « Us dr Heimat »

## *Schweizer Menu*

**Kalbskopfterrine mit asiatischen Gewürzen**

Kabissalat mit Kümmel

Kräutervinaigrette und Senfschaum

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce**

Knusprige Butterrösti

\*\*\*

**Warmes Zwetschgenkompott**

Sauerrahmglace auf Zimtbiskuit

**3 Gang Menu**

CHF 59.00

## Vorspeisen

<b>Kalbskopfterrine mit asiatischen Gewürzen</b> Kabissalat mit Kümmel Kräutervinaigrette und Senfschaum	CHF	16.50
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b> Französische Salatsauce	CHF	16.00
<b>Wintersalat mit Medjool Datteln und Tomatengrissini</b> Bunter Blattsalat an Sesam-Vinaigrette	CHF	13.50



## Suppe

<b>Steinpilzcremesuppe</b> Hausgeräucherter Lammrücken	CHF	16.50
<b>Süsskartoffelsuppe mit Apfelmost-Espuma</b> Korianderpesto und geröstete Erdnüsse	CHF	12.50

## Fisch

<b>Geräucherter Zander</b>		CHF	37.50
Rahmsauerkraut mit Speckstreifen	klein	CHF	31.00
Salzkartoffeln und Champagner-Schaum			

## Fleisch

<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce</b>		CHF	37.50
Knusprige Butterrösti	klein	CHF	31.50
<b>Entrecôte vom Simmentaler Rind</b> 	200g	CHF	44.50
Heidelbeer-Butter und schwarzer Pfeffer aus dem Maggiatal	160g	CHF	37.00
neue Kartoffeln mit Chorizo und Gemüse			
<b>«Suure Mocke» vom Rind</b> 		CHF	36.50
Kartoffelstock mit Rosmarin	klein	CHF	31.50
Bohnen-Kefen Gemüse mit Speckstreifen			
<b>Gebratenes Lammkarree «Provençale»</b>		CHF	44.50
Thymianjus, Wok-Gemüse und Rosmarin Bratkartoffeln			

ab 2 Personen, pro Person

## Vegi

<b>Kürbisgnocchi</b> Rahmwirsing, gebratene Kefen, Kürbiskernöl und Wachtel-Spiegelei	CHF	27.50
--	-----	-------

# Neuzeitlich

## Le Menu

### Entenleber

Medjool Datteln mit «Ras el-Hanout», Apfel und Trauben-Sauvignon blanc Gelee  
geröstetes Brioche

\*\*\*

### Steinpilzcremesuppe

Hausgeräucherter Lammrücken

\*\*\*

### Rindsfilet mit Eschalotten-Confit

Portwein-Reduktion, Wirsing mit Pancetta  
Kartoffelgnocchi und im Tempura gebackener Salbei

\*\*\*

### Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys

oder

### Orangensalat mit Chili und Pfefferminze

Hausgemachtes Schokoladensorbet

4 Gang Menu

CHF 79.00

Menu ohne Suppe

CHF 69.00

## Vorspeisen

### Hausmarinierter Lachs

CHF 18.50

Meerrettich-Panna Cotta mit Apfel-Preiselbeere Gelee  
Dillsensschaum und Salatgarnitur

### Entenleber

CHF 23.50

Medjool Datteln mit „Ras el-Hanout“, Apfel und Trauben Sauvignon blanc Gelee  
geröstetes Brioche

## Fisch

### Seeteufelmedaillon

CHF 44.50

Lardo di Collonato, Champagnersauce, Tomatengrissini  
sautierte Kefen und Carnaroli Risotto mit Safran

## Fleisch

### Rindsfilet mit Eschalotten-Confit

180gr CHF 48.50

Portwein-Reduktion, Wirsing mit Pancetta

140gr CHF 39.50

Kartoffelgnocchi und im Tempura gebackener Salbei

# Traditionelles

<b>Tagessalat</b>	CHF	8.50
<b>Gemischter Salat</b> Hausdressing	CHF	12.50
<b>Tagessuppe</b>	CHF	8.50
<b>Schweinsbratwurst von der Metzgerei Stöckli</b> Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	CHF	24.00
Zwiebelsauce und Pommes frites	CHF	22.00
<b>Frische Kalbsleberli</b> Sautiert mit Schalotten und Kräutern dazu knusprige Rösti	CHF	34.50
<b>Pastetli</b> aus unserer Bäckerei	CHF	27.00
Gefüllt mit Brätkügeli und Kalbfleischwürfeln	klein CHF	24.00
Kalbsmilken-Spiesschen und Karottenstäbchen		
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> mit Greyerzer und Buurehamme Pommes Frites und Gemüse	CHF	42.50
<b>Safran-Linguine mit gebratenen Riesencrevetten</b> Getrocknete Tomaten, Oliven und Kräutern	CHF	28.50
<b>Fondue Chinoise</b> 4 verschiedene Fleischsorten Saucen, Früchten und Pommes frites ab 2 Personen, pro Person	CHF	42.00
<b>Käsefondue</b> ab 2 Personen, pro Person	CHF	24.50
<b>Raclette</b> Typisches Schweizer Käsegericht mit geschwellten Kartoffeln Cornichons und Silberzwiebeln	CHF	21.50
<b>Swiss Fondue Menu</b> Käsefondue *** Fondue Chinoise *** Schokoladen Fondue ab 2 Personen, pro Person	CHF	59.00

# *Chinesisch und Thailändisch*

## *Fernöstliches Menu*

**Thailändische Vorspeisenplatte**  
Fisch Cake, Poulet Satay und Frühlingsrolle

\*\*\*

**Chinesische Maissuppe mit Poulet**

oder

**Tom Yam Goong**

Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft

\*\*\*

**Pad Kaprao Nua**

Thailändisch gebratenes Rindfleisch mit scharfem Thai Basilikum

**Poulet Kong- Po**

Chinesisch gebratenes Poulet mit Cashew-Nüssen

\*\*\*

**Khao Niau Ma Muong**

Süßer Klebereis mit Kokosnussmilch und frischer Mango

**ab 2 Personen**

**4 Gang Menu, pro Person**  
**Menu ohne Suppe**

CHF 65.00  
CHF 56.00

## *Vorspeisen*

<b>Chinesische Frühlingsrollen</b> (2 Stücke) Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln	CHF	13.50
<b>Poulet Satay</b> Erdnussauce und Gurkensalat	CHF	12.00
<b>Yam Wun Sen</b> Thailändischer Glasnudelsalat mit Poulet Crevetten, Thai-Sellerie, Gurken und Koriander (scharf)	CHF CHF	16.50 26.50

## *Suppen*

<b>Tom Ka Gai</b> Pikant-saure thailändische Suppe mit Kokosmilch und Poulet	CHF	12.50
<b>Chinesische Won Ton Suppe</b> Klare Suppe mit gedämpften Ravioli und Chinakohl	CHF	12.50

## *Fisch*

<b>Phad Thai Goong</b> Gebratene Reisnudeln mit Riesencrevetten	CHF	33.50
<b>Pla Sam Rod</b> Im Teig gebackenes Barramundi Filet mit Sweet Chili Sauce gebratener Broccoli	CHF	31.50

## *Fleisch*

<b>Kang Karee Gai</b> Gelbes Curry mit Poulet, Zwiebeln und Ananas (würzig-pikant)	CHF	27.50
<b>Paneng Gai</b> Paneng Curry mit Pouletstreifen, Auberginen und Ananas (pikant-scharf)	CHF	28.00
<b>Pad Kaprao Nua</b> Thailändisch gebratenes Rindfleisch mit scharfem Thai Basilikum	CHF	34.50
<b>Moo Thod Gratium Prik Thai</b> Mit Knoblauch und Pfeffer gebackenes Schweinefleisch auf gedämpftem Chinakohl	CHF	32.50

## *Vegi*

<b>Kang Keaw Wan Tofu</b> Grünes Curry mit Gemüse und Tofu (scharf)	CHF	27.00
--	-----	-------