



schützen

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Willkommen

Das Schützen-Team heisst dich herzlich willkommen. Lass dich von schmackhaften Köstlichkeiten und dem stilvollen Ambiente unseres Restaurants begeistern.

Unsere Küche verwöhnt dich mit beliebten Klassikern und frischen Saison-Spezialitäten. Der Service empfiehlt dir kulinarische Höhepunkte, aktuelle Hits, süsse Desserts sowie auserlesene Weine aus Europa und Südamerika.

Das Wohl unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen und deshalb schenken wir dir volle Aufmerksamkeit und begegnen dir mit ehrlicher Freude.

Adrian Amstad
Gastgeber

Marco Amstad
Gastgeber

Vorspeisen

Salat vom Buffet		9.50
Rio Salat		
Blattsalate an Caipirinha-Dressing		
mit Ei, Speck, Zwiebeln und gebratenen Champignons		12.50
Rindstatar*		
	klein	19.00
	gross	31.00
Gebratene Riesenkrevetten		
im Töpfli mit Knoblauch und Peperoncini	3 Stück	11.00
	6 Stück	19.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rahm-Sauerkraut		
an leichter Champagnersauce serviert mit Hobelkäse aus Dallenwil		17.00
Pouletpiessli im Macadamianuss-Mantel		
serviert mit süßer Honig Chilisauce		16.00
Apéro-Meter*		28.00

Suppen

Weissweinsuppe*		
mit Croutons		9.50
Consommé*		
mit Sherry, Flädli oder Ei		9.50
Kresseschaumsuppe		
mit gefrorener Sauerrahm-Pfeffer-Praline		10.50

Traditionelles

Schweineschnitzel «Wiener Art» serviert mit Pommes frites und Saison-Gemüse	26.50
Cordon-Bleu mit Schinken und Bergkäse, serviert mit Pommes frites und Saison-Gemüse	29.50
Älper-Cordon-Bleu gefüllt mit Speck und karamellisierten Zwiebeln dazu Maiskroketten und Saison-Gemüse	33.50
Kalbsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce serviert mit Rösti und Saison Gemüse	36.00

Neues zum Jahresstart

Lammracks an Rotweinreduktion mit geschmorten Zwiebeln serviert mit gebratenen Rosmarin-Polenta-Ecken	36.00
Hacktätschli mit Farofa an Rum-Rahmsauce serviert mit Püree vom Maniok	28.50
Gebratenes Rindfilet und Bärenkrebs serviert an einer Wasabi-Rotweinsauce auf Ofengemüse mit hausgemachten Kräuternudeln	52.00
Gebratenes Zanderfilet serviert auf schwarzen Bohnen mit Chorizo dazu Weissweinrisotto mit Portulak	28.50

Vegetarisches

Hausgemachte Kräuternudeln mit gebratenen Steinpilzen garniert mit Hobelkäse aus Dallenwil	25.50
Weisswein-Risotto mit gebratenen Kürbis- und Apfelecken serviert mit Portulakschaum	24.00
Salatteller* serviert mit Maiskroketten	19.50
Schützen-Rösti* mit Zwiebeln, Tomaten und Ei	22.00

Vom RIO-Grill / Heisser Stein

Mittwoch bis Freitag ab 18 Uhr, Samstag und Sonntag bereits mittags.

	Lady's Cut 200 g	Men's Cut 300 g	Lawyer's Cut 400 g
Schweinssteak	23.00	29.00	36.00
Pferdeentrecote	29.00	44.00	54.00
Rindsfilet	40.00	55.00	70.00
plus Gemüse			5.00
plus Beilage			6.00

Zu allen Fleisch vom Grill servieren wir Ihnen selbstgemachte Kräuterbutter, Knoblauchsauce und Steinpilzsauce

Auswahl Beilagen

Pommes frites, Maiskroketten, Kartoffelgratin, Steinpilz-Risotto oder hausgemachte Kräuternudeln

Serviert mit gewünschter Garstufe auf dem Teller oder auf dem heissen Stein.

Kleine Karte

Club-Sandwich dazu Pommes-frites mit gebratener Pouletbrust, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Ei	24.00
Rio Burger Rindsburger im Mais-Chili-Bun mit Zwiebel-Konfit, Tomaten, Essiggurken, Salat, rezenter Rio-Sauce und geschmolzenem Käse dazu Pommes-frites	23.50
Frittierte Pouletflügel serviert mit Pommes-frites und Sauce des Hauses	18.50
Zanderknusperli mit Sauce-Tartar serviert mit Pommes-frites oder auf Fitnesssteller	25.50

Alle Gerichte der kleinen Karte, wie die Gerichte mit einem *, können von 11.30 bis 22.30 durchgehend bestellt werden. Alle anderen Gerichte kochen wir für Sie von 11.30 bis 13.30 und 17.30 bis 21.30.

Freundliche Grüsse aus der Küche wünscht Adrian Amstad und sein Küchen-Team.

RIO churrasco – das Grillerlebnis à discréction

Jeden Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend ab 18 Uhr findet im RIO churrasco das brasilianische Grillerlebnis à discréction statt.

Wir grillieren auf unserem Holzgrill mitten im Saal Fleisch am Spiess und Stück – direkt vor deinen Augen. Lass dich vom brasilianischen Flair mitreissen und geniesse einen geselligen Abend.

Das RIO churrasco ist der optimale Treffpunkt für Familien, Hochzeiten, Firmenanstässe oder Vereinssitzungen. Der Grill-Saal und die Gartenterrasse laden zum Verweilen und Begegnen ein.

Bar • Lounge

Der Schützen bietet mehr als ein gewöhnliches Restaurant. Unsere Bartheke und der Loungebereich im Innern bieten sich optimal als Afterwork-Treff an. Ob bei einem geselligen «Fyrabigbiär», erfrischenden Drink oder Snack – lass den Tag bei uns im Schützen ausklingen.

An warmen und schönen Tagen bedienen wir dich auch gerne an unserer Outdoor Lounge. Geniesse das Ambiente untermalt durch heisse Musik und coole Drinks.

Bankett

Der Schützen bietet mit seinen Räumlichkeiten für jede Gesellschaft den gewünschten Platz. Im Schützen-Stübli kannst du mit deinem Verein Sitzungen abhalten oder im kleinen Kreis feiern. Das RIO churrasco mit seinen 120 Sitzplätzen bietet mit der Kombination von Bar, Lounge und Grill hervorragende Voraussetzungen für Hochzeiten oder Firmenanstässe jeder Art.

Für detailliertere Angaben geben wir, Adrian und Marco Amstad, gerne Auskunft.

Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz und Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Crevetten	Weltmeere
Krebs	Weltmeere
Zander	Schweiz

Unsere Lieferanten

Fleisch:	Metzger Stutzer, Stans / Gabriel, Wolfenschiessen
Eier:	Barmettler, Ennetmoos
Kartoffeln:	Andreas Waser, Oberdorf
Käse:	Barmettler, Dallenwil