

MARCO POLO

Schützenstube



Marco Polo – Schützenstube

Während den offiziellen Schiesszeiten möchten wir Euch verwöhnen mit einer reichhaltigen Auswahl an abwechslungsreichen und frisch zubereiteten kulinarischen Leckerbissen.

Machen Sie private Anlässe zu einem unvergesslichen Event für sich und Ihre Gäste – die spezielle und charmante Atmosphäre in der Schützenstube, verbunden mit unserem einzigartigen Konzept lässt jede Veranstaltung zum Erfolg werden.

Das Marco Polo Team freut sich auf Euren Besuch

Vereinssitzungen ★ Firmenanlässe ★ Geschäftsessen

Traueressen ★ Familienfeiern

Marco Polo Schützenstube RSA
Im Lostorf 7, 5033 Buchs AG

Telefon: 056 618 56 56
Email: gastro@rsabuchs.ch

Unser Menü

MARCO POLO
Schützenstube

Marco Polo Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse	7.50
Portion Pommes Frites	6.50
Waldfest «Klassiker» (mit Weltmeister-Cervelat, Brot und Kondiments)	5.00
Gulaschsuppe mit Brot	8.00
Schnitzelbrot mit Poulet	9.00
Salatschüssel mit Zanderknusperli	19.50
Pouletflügeli im Chörbli	12.50
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	14.50

Alle Preise in CHF und inkl. MWST

Unser regelmässig wechselnder Schützenhit finden Sie auf dem
Blackboard im Restaurant



Apero Plättli

Kalte Platte mit Fleisch und Käse, Tomaten, Gurken, Brot und Butter

14.50 pro Person

Apero zum Selber Zusammenstellen

Chäschüechli ca 9cm	2.50/Stück
Lauch-Speck Chüechli ca 9cm	2.50/Stück
Schinkengipfeli 30-35g	2.00/Stück
Mini Flammkuchen ca 8cm	1.80/Stück
Apero Pizzetti gemischt (Peperoni, Zucchini, Gemüse)	1.20/Stück
Mini Yakitori (Poulet) 15g	1.50/Stück
Yakitori mit Poulet und Ananas 30g	1.80/Stück
Chicken Finges Tikka mit Sweet Chilisaucе 30-40g	1.50/Stück
Jalapenios mit Frischkäse 30-35g	1.50/Stück

Mindestbestellung pro Sorte 12 Stück

Bankett Menü - Baukasten System

Salate

Bunter Blattsalat	5.00
Bunter Blattsalat mit Ei	5.50
Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons	6.00
Eisbersalat	5.00
Eisbergsalat mit Ei	5.50
Eisbergsalat mit Speck und Croutons	6.00
Gemischter Salat	6.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	5.00
Bouillon mit Gemüse Julienne	5.00
Gerstensuppe	6.50
Geröstete Griesssuppe	5.00
Karottencremesuppe mit Ingwer	5.00
Tomatencremesuppe	5.00
Pilzrahmsuppe	5.00
Spargelcremesuppe (saisonal)	5.00
Kürbiscremesuppe (saisonal)	5.00
Fruchtige Currysuppe	5.00

Vorspeisen

Lachstatar garniert mit Toast und Butter	12.00
Rindstatar garniert mit Toast und Butter	12.00
Crevetten Cocktail im Glas serviert mit Toast	7.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Toast, Butter	7.50
Melone Landrauchsinken	6.50
Kalbfleischpastete/ Pfefferterrine mit Waldorfsalat und Cumberland Sauce	8.50





Hauptgang für das kleine Budget

Äplermagronen mit Apfelmus	11.00
Penne/ Spaghetti Bolognese	11.00
Ghackets und Hörnli mit Apfelmus	12.00
Ofen Fleischkäse mit Kartoffelsalat	16.00
Hackbraten Rahmsauce oder Jus mit Pommes Frites	17.00

Hauptgang Schwein

Schweinsrahmschnitzel	20.00
Schweins Saltimbocca	21.00
Schweinssteak 160g	22.00
Schweins Halsbraten	20.00
Aargauerbraten	20.00
Schweinsvoressen	20.00
Schweinsgeschnetzeltes	20.00

Hauptgang Kalb

Kalbsrahmschnitzel	26.00
Kalbs Saltimbocca	27.00
Kalbsschulterbraten	23.00
Kalbsvoressen	23.00
Kalbsgeschnetzeltes	26.00
Kalbshaxen (Ossobucco)	24.00
Kalbssteak 160g	36.00

Hauptgang Rind

Rindsgulasch	23.00
Rindsgeschnetzeltes	26.00
Rotes Thai Beef Curry	26.00
Roastbeef	36.00

Hauptgang Poulet

Pouletbrust	23.00
Pouletgeschnetzeltes Pilzsauce oder Casimir	21.00
Rotes Thai Poulet Curry	23.00

Hauptgang Fisch

Lachstranche gebraten	22.00
Lachs Gebraten im Olivenöl mit Cherry Tomaten und Frühlingszwiebeln	23.00
Lachs mit Frühlingszwiebeln und Ingwer	23.00
Zanderknusperli Tartarsauce	21.00
Zanderfilet gebraten	23.00
Zanderfilet gebraten im Olivenöl mit Cherry Tomaten und Frühlingszwiebeln	24.00
Forellenfilet gebraten	23.00
Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter	23.50





Hauptgang Vegi

Rotes Thai Gemüse Curry	23.00
Gemüseteller mit Spiegelei	21.00
Zucchini Piccata	19.50
Salatschüssel mit Melone	19.00
Gemüsestroganoff	21.00
Risotto mit mediterranem Gemüse	20.00
Tofu-Kräuter-Piccata	21.00
Vegi Capuns	23.00

Saucen

Jus
Tomatensauce
Pilzsauce
Weissweinsauce, Kräuter Weissweinsauce, Zitronensauce (Fisch)
Pfeffersauce
Whiskysauce, Calvados Sauce, Portweinsauce
Bearnaise
Kräuterbutter

Als Beilage können sie wählen: Trockenreis, Pilaw Reis, Weissweinrisotto, Polenta, Nudeln, Spaghetti, Hauskartoffeln (Speck, Zwiebeln, Knoblauch), Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes Frites, Kartoffelkroketten

Bitte wählen Sie eines der folgenden Gemüse:

Buntes Mischgemüse / Ratatouille / glasierte Karotten / Bohnen / Blumenkohl / Grilltomate

Dessert & Kuchen

Fruchtsalat	5.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	7.00
Schoggimousse weiss und braun im Glas	8.50
Weisses Schoggiquarkdessert mit Beeren	7.00
Gebrannte Creme	6.00
Gebrannte Creme mit Vanilleglace	7.50
Caramelköpfl	5.00
Meringues mit Rahm	7.50
Aargauer Rüblichueche mit Rahm	4.00
Cremeschnitte	3.40
Himbeer Cheesecake	4.00
Schoggikuchen mit Rahm	4.00
Schwarzwäldertorte	4.00
Zuger Kirschtorte	5.50

