



SCHÜTZEN  
RESTAURANT

## *Avec plaisir*

Es gibt immer etwas zu feiern. Zu jeder Jahreszeit bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Ihr Familienfest, Hochzeit, Geburtstagsfeier, Jubiläumssessen oder einfach, um das Leben selbst zu zelebrieren.

Vom kleinen Bankettraum bis zum Schützenkeller, vom historischen Jugendstilsaal zum Apéro im Garten – bei uns finden Sie für jedes Bedürfnis den richtigen Raum und Rahmen.

### *Räumlichkeiten*

---

#### **Restaurant Schützen**

Feierlichkeiten von bis zu 60 Personen finden im Restaurant Schützen Platz. Bei schönem Wetter steht der Schützen-Garten unter den Linden zur Verfügung, welcher Platz für bis zu 50 Personen bietet.

#### **Jugendstilsaal**

Der historische Jugendstilsaal (130 m<sup>2</sup>) befindet sich im 1. Stock des Hotel Schützen und bietet den idealen Rahmen für grössere Feiern wie Bankette und Hochzeiten für bis zu 80 Personen.

#### **Schützenkeller**

Mit Bühne und kleiner Bar ist der Schützenkeller (160 m<sup>2</sup>) ein idealer Ort für eine ausgiebige Feier mit Entertainment und Livemusik für bis zu 100 Personen.

### *Ihr Kontakt*

---

#### **Carina Beilke**

Teamleiterin Veranstaltungen  
T +41 61 836 25 05  
[veranstaltungen@schuetzenhotels.ch](mailto:veranstaltungen@schuetzenhotels.ch)

#### **Rienkje van Heel**

Chef de Service RESTAURANT SCHÜTZEN  
T +41 61 836 25 21  
[rienkje.vanheel@schuetzenhotels.ch](mailto:rienkje.vanheel@schuetzenhotels.ch)

# *banquet*





*apéro*

## *Apéro à la Schützen*

AB 10 PERSONEN

### *Schützen-Apéro*

pro Person 9

Eiersalat auf Baguette  
Polarbrot mit Rauchlachs  
Fleischbällchen mit rassisger Sauce  
Käseküchlein

### *Apéro Riche*

pro Person 35

Polarbrot mit Dill-Zitronen-Crème und Rauchlachs  
Rindstatar im Törtchen  
Mini-Speck-Muffin  
Kornbrot mit Brie und Trauben  
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce  
Saisonale Suppe im Glas  
Riesencrevetten in Kartoffelmantel  
Panna cotta mit Passionsfrucht-Coulis  
Mini-Früchte-Tartelette  
Schokoladen-Ganache

### *Zusätzliches zum Apéro*

Portion für 5 Personen

Chips (150 g)	8
Erdnüssli (150 g)	5
Salzstängeli (150 g)	8
Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g)	10
Gemischte marinierte Oliven (250 g)	15
Parmesan, gebrochen (250 g)	16
Gemüestängeli (500 g) mit Kräuterdipp	15

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



# Apéro à votre choix

## *Kalte Häppchen*

	pro Person
Polarbrot mit Dill-Zitronen-Crème und Rauchlachs	3
Rindstatar im Törtchen	3
Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen	3
Lachstatar-Cannelloni	3
Eiersalat auf Baguette	3
Speck-Brioche	3
Kornbrot mit Brie und Trauben	3
Tomaten-Oliven-Bruschetta	3

## *Warme Häppchen*

	pro Person
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce	3
Käse-Windbeutel	3
Käseküchlein	3
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	3
Saisonale Suppe im Glas	3
Riesencrevetten in Kartoffelmantel	3
Fleischbällchen mit rassiger Sauce	3
Schinkengipfeli	3

## *Süsses*

	pro Person
Saisonaler Früchte-Crumble	3
Mini-Früchte-Tartelette	3
Vanille-Windbeutel	3
Panna cotta mit Passionsfrucht-Coulis	3
Schokoladen-Ganache	3

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



# apéro

# Menu

AB 15 PERSONEN

Ab 15 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Für Allergiker bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

## Menü 1 pro Person 50

### Saisonsalat

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

### Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce \*

mit Kartoffelpüree und Rüeblli

### Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm

## Menü 2 pro Person 63

### Tomatencrèmesuppe

mit Basilikumschaum

### Gebrautes Lachsfilet an sämiger Safransauce \*

serviert mit Basmatireis und Marktgemüse

### Karamelisierter Ananas-Crumble

mit Limetten-Basilikum-Sorbet

## Menü 3 pro Person 76

### Saisonsalat

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

### Zartes Kalbsmedaillon mit rassigem Jus\*

dazu Tagliolini und Marktgemüse

### Passionsfrucht-Mango-Panna cotta

## Menü 4 pro Person 67

### Lachstatar-Cannelloni

mit Basilikum-Sauce

### Boeuf Bourguignon \*

mit Speckwürfel, Perlzwiebeln, Rüebliduo und Kartoffelpüree

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Himbeerherz und Vanilleglacé

## Menü 5 pro Person 86

### Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree

und Chorizo Condiment

### Parmesan-crèmesuppe mit Milchschaum

### Schweinsfilet mit Spitzmorchelsauce \*

serviert mit jungem Gemüse und Spätzlipfanne

### Crème brûlée à la vanille

## Menü 6 pro Person 92

### Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb

mit saisonalem Salatbouquet und Grissini

### Geflügelcrèmesuppe

verfeinert mit saisonalem Trüffel

### Am Stück gebratenes Roastbeef \*

mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

### Schokoladen-Variation

Ganache, Crackers, Crumble und Zitronensorbet

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

\* Nachservice 10.- / Person





*à la carte*

## Vorspeisen

AB 10 PERSONEN

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Für Allergiker bereiten wir passend abgestimmte Gerichte zu.

### Kalte Vorspeisen

pro Person

<b>Saisonsalat</b> mit hausgemachtem Essiggemüse	12
<b>Oeuf parfait 63°C</b> mit Kartoffelpüree und Rohschinken	19
<b>Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb</b> mit saisonalem Salatbouquet und Grissini	21
<b>Lachstatar-Cannelloni</b> an Basilikum-Sauce	21
<b>Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree</b> und Chorizo Condiment	21

### Warme Vorspeisen

pro Person

<b>Risotto mit Pilzen und getrockneten Tomaten</b> dazu Parmesanstreifen und Kresse	16
<b>Saisonale Pilzpfanne</b> mit roten Zwiebeln und Petersiliensauce	16

### Suppen

pro Person

<b>Aargauer Rüeblischaumsuppe</b>	12
<b>Saisonale Suppe</b>	12

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

# Hauptgerichte

AB 10 PERSONEN

## Kalb pro Person

**Gebratenes Kalbsrückensteak** 56  
entweder mit Pilzrahmsauce oder Jus  
dazu Spätzli und Marktgemüse

## Rind pro Person

**Am Stück gebratenes Roastbeef** 48  
mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

**Schonend gegartes Rindsfilet** 54  
mit rassicem Jus, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

**Über Nacht gegarter Rindsschulterbraten** 38  
in seiner Sauce, durchzogen mit Balsamico  
dazu saisonales Gemüse-Bouquet und Parmesan-Risotto

## Geflügel pro Person

**Gebratene Maispouardenbrust** 34  
an Estragon-Jus  
dazu junge Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

## Schwein pro Person

**Geschmorte Schweinskopfbäggli** 32  
an Portwein-Jus  
dazu saisonales Gemüse und Spätzli

**Traditioneller Aargauer Braten** 30  
mit Bratensauce  
dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse-Bouquet

## Lamm pro Person

**Lammhaxe sieben Stunden gegart** 36  
mit Safranrisotto und jungem Gemüse

## Fisch pro Person

**Gebratenes Zanderfilet** 38  
mit Chorizo-Wirsing und Tagliolini

**Gebratenes Lachsfilet** 39  
mit Gemüsestreifen süss-sauer  
dazu Limetten-Sirup und Süsskartoffelpüree

## Vegetarisch pro Person

**Sämig gerührter Carnaroli-Risotto** 28  
mit Morcheln, saisonalem Gemüse und gereiften Parmesan-Streifen

**Kartoffelgnocchi in Basilikum-Rahm** 28  
mit Tomaten und Burrata pugliese

**Risotto mit Pilzen und Dörrtomaten** 28  
mit Parmesan-Streifen und Kresse

Bei allen Hauptgerichten ist ein Nachservice für CHF 10 pro Person möglich.



# Desserts

<i>Desserts</i>	pro Person
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Himbeerherz und Vanilleglace	14
<b>Passionsfrucht-Mango-Panna cotta</b> mit Schokoladendekoration	12
<b>Karamelisierter Ananas-Crumble</b> mit Limetten-Basilikum-Sorbet	14
<b>Traditioneller Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Schlagrahm	12
<b>Schokoladen-Variation</b> Ganache, Crackers, Crumble und Zitronensorbet	16
<b>Traditionelles Zitronensorbet mit Wodka</b>	12
<b>Zitronengrassorbet mit Minze</b>	6
<b>Fricktaler Apfelsorbet mit Apfelschümli</b>	12





# Informationen

## Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

## Dekoration

Unsere saisonale Tischdekoration inklusive Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung. Auf Wunsch stehen Ihnen zudem unsere dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung (CHF 12.00 pro Stück). Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

## Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen. Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet:

- von 00.00 Uhr bis 01.00 Uhr CHF 150.00
- von 00.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 300.00
- für jede weitere Stunde CHF 300.00 (nur im Schützenkeller möglich)

Bei Veranstaltungen bis nach 02.00 Uhr ist das Einholen einer Freinachtbewilligung bei der Stadt Rheinfelden erforderlich (CHF 100.00).

## Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

## Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

## Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

## Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5.00. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

## Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

## Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40.00 pro Flasche (75cl).

## Zimmerreservation

Bei Hochzeiten offerieren wir dem Brautpaar das Hotelzimmer. Für Ihre Gäste bieten wir ein Kontingent an Hotelzimmer im Hotel Schützen Rheinfelden an. Nehmen Sie hierfür gerne Kontakt mit uns auf.

