

Herbststimmung

im Restaurant Schützen

Vor speisen

Saisonsalat «avec plaisir» hausgemachtes Dressing	9.- / 13.-
Dressings zur Wahl: italienisch, französisch, Balsamico, Herbst-Dressing	
Nüsslisalat	17.-
sautierte Steinpilze, Essig-Kürbis, Baumnüsse	
Oeufs cocotte d'automne <i>Gebackene Eier aus dem Ofen</i> Rauchlachs-Streifen, Kürbis-Püree	14.-
Rinds-Tatar	21.- / 37.-
<i>Coupé au couteau</i> knuspriges Baguette, Rucola	
Rinds-Markknochen	17.-
Fleur de Sel, Kräuter-Focaccia	
Kürbiscrème-Suppe	12.-
Ingwer, Curry, Kokosmilch	
Pommes frites	4.50

Menü Carte Blanche

Lassen Sie unserem Chef de Cuisine David Heisch freie Hand und geniessen Sie ein feines 3-Gänge-Überraschungs-Menü.

Pro Person 69.-

Jeweils abends, ab 2 Personen.

Haupt speisen

Fleisch

Geschmorte Hirschhaxe Kartoffelstock, Rosenkohl-Blätter	35.-
Rehrücken Stroganoff Rotkraut, Spätzli, Crème fraîche	42.-
Cordon bleu, 300 g Schweizer Schweinefleisch, Gruyère, Pommes Pont-Neuf, junges Gemüse	41.-
Poularde de Bresse à la Paul Bocuse Morchelsauce, Estragon, Butternudeln	46.-

Fisch

Grillierte SwissShrimps <i>Crevetten aus Rheinfelden</i> Zitronen-Ingwer-Püree, frittiertes Lauch, Orangenfilet	56.-
Swiss Alpine Lachs <i>Lachs aus Südbünden</i> Kürbis-Kurkuma-Mousseline, junges Gemüse, Rotkraut	38.-
Zander aus Mumpf Parmesan-Risotto, gebratene Karotten, Brunnenkresse	42.-

Vegetarisch und Vegan

Herbst-Risotto Kürbis-Würfel, Favabohnen	26.-
Polenta Bramata <i>vegan</i> Steinpilz-Pfanne, Petersilien-Sauce	29.-

Dessert

Schokolade-Passionsfrucht- Kreation	18.-
Timut Pfeffer-Glace	
Pralinen-Windbeutel	16.-
Vanilleglace, Schokoladensauce	
Hausgemachte Vermicelles	14.-
Meringues, Schlagrahm	
Coupe Nesselrode	16.-
Vanilleglace, hausgemachtes Marroni-Püree Schlagrahm	
Coupe Dänemark	13.-
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln, Schlagrahm	
Käseteller	18.-
Schweizer Käse von Jumi, Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	

Wein Empfehlung

Weiss: Saft vom Sauvignon Blanc
«Flein», 2019, Veronika Mitteregger
& Winzerfamilie Gross,
Ehrenhausen (Steiermark) 0.0 %

Eine perfekte alkoholfreie
Alternative: verspielt, mit lebhaftem
Säurespiel und langanhaltendem
Abgang.

1 dl / 75 cl 6.50 / 42.-

Rot: Mathier's Optimo AOC,
2019, Adrian & Diego Mathier,
Salgesch (Wallis)
(Diolinoir, Gamaret, Cabernet
Sauvignon und Syrah)

Mathier's Optimo überzeugt durch
eine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit
fein eingebundenem Barrique und
massiver Tanninstruktur.

1 dl / 75 cl / 150 cl 8.80 / 55.- / 99.-

Avec plaisir!