



Regionale Qualität im neuen Gewand

Der Herbst ist eine besondere Zeit im Rheinfelder Restaurant Schützen. Der grosse Garten lädt dazu ein, während der letzten warmen Tage die Köstlichkeiten aus der Küche nochmals im Freien zu geniessen.

Während das Hotel Schützen noch erweitert und modernisiert wird, erstrahlt das Restaurant bereits seit Juni in neuem Glanz. Wie kommt die Umgestaltung bei den Schützen-Gästen an? «Wir erhalten sehr viel positives Feedback», erzählt Chef de Service Josef Engler. «Vor allem die neue Farbgestaltung und das noch gemütlichere Ambiente werden von unseren Gästen sehr gelobt. Dabei wird oft erwähnt, dass jetzt alles noch freundlicher und offener wirke. Die Leute spüren die Leidenschaft, mit der wir dabei sind. Schliesslich leben wir Mitarbeitenden ebenfalls das Restaurant Schützen-Motto «avec plaisir!»»

Der «neue» Schützen

Das renovierte Restaurant ist wegen seiner regionalen Küche genau so beliebt wie vor der baulichen Überholung. Denn kulinarisch ist der Schützen seinem erfolgreichen Konzept treu geblieben und bleibt es auch in dieser Saison. Mit regionalen Zutaten werden raffinierte, schweizerisch-französisch inspirierte Kreationen zubereitet, mit «Wow»-Effekt, Fantasie und dem typisch französischen Esprit von Küchenchef David Heisch. Aktuell präsentiert sich die Speisekarte natürlich herbstlich-bunt inspiriert.

Restaurant & Hotel Schützen Rheinfelden***

Martin Sonderegger
Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 25 25
willkommen@
hotelschuetzen.ch
hotelschuetzen.ch

Facebook/Instagram

@hotelschuetzenrheinfelden
@hotelschuetzen

Öffnungszeiten

Mo – Sa 09:00 – 22:00
So 09:00 – 21:30

Grosse Karte

Mo – Sa 12:00 – 14:00
18:00 – 21:30
So bis 21:00

Kleine Karte

Mo – So 14:00 – 18:00



Zum Schutz Ihrer Gesundheit

Damit sich Gäste im Schützen jederzeit sicher fühlen, wurde ein detailliertes Schutzkonzept nach Vorgabe des Labels «clean & safe» ausgearbeitet. Detaillierte Informationen dazu finden sich auf der Website hotelschuetzen.ch

Aus der Region

Beim Einkauf achtet das Schützen-Team besonders auf kurze Transportwege, persönlichen Kontakt mit den Lieferanten sowie regionale Qualität. Gemüse kauft es am liebsten direkt vom Bauernhof. Auch beim Fisch sind die Lieferwege kurz: Die Shrimps kommen von der Rheinfelder SwissShrimp-Farm, der Zander stammt aus dem nahen Mumpf, der Swiss Alpine Lachs aus dem bündnerischen Lostallo und das Fleisch fast komplett aus der näheren Umgebung. Regionale Zutaten, internationale Einflüsse – dieses Motto wird im Schützen täglich gelebt.

Auch fleischlos geniessen

Die Schützen-Küche kommt aber auch wegen ihrer Vielseitigkeit so gut an: Neben beliebten Fleischklassikern gelingen David Heisch und seinem Team immer neue raffinierte vegetarische und vegane Gerichte. Ein sämiger Risotto Milanese oder eine Polenta Bramata mit Mandelsauce und jungem Gemüse bringen auch verwöhnten Gaumen eine kreative Abwechslung. Im Schützen wird eben «avec plaisir» genossen – und ebenso leidenschaftlich zubereitet und serviert!



VERANSTALTUNGEN

16. OKTOBER / 20. NOVEMBER 2020

«On Fire» – Raclette vom Grillring

Im Schützengarten bereiten Küchenchef David Heisch und seine Crew Köstliches am Grillring zu. Für ein feines Raclette stehen dabei verschiedene Käsesorten aus dem Hause Jumi zur Auswahl, umrahmt von saisonalen Überraschungen.

IM HERBST

Jetzt wird's wild!

Wer Reh, Hirsch & Co. mag, ist im herbstlichen Schützen richtig. Seine Küche ist bekannt für Wildspezialitäten und seine saisonalen Beilagen

25./26. DEZEMBER 2020

Weihnachten 2020

3-Gang-Weihnachtsmenü im festlich geschmückten Restaurant

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2020

Silvester-Menü «avec plaisir!»

4-Gang-Silvestermenü in festlichem Ambiente