

Winterzauber

im Restaurant Schützen

Vor speisen

Saisonsalat «avec plaisir» hausgemachtes Dressing	9.– / 13.–
Dressings zur Wahl: italienisch, französisch, Balsamico, Winter-Dressing	
Nüsslisalat sautierte Waldpilze, Essig-Kürbis, Baumnüsse	15.–
Oeufs cocotte d'hiver <i>Gebackene Eier aus dem Ofen</i> Rauchlachs-Streifen, Kürbis-Püree	14.–
Rinds-Tatar <i>Coupé au couteau</i> knuspriges Baguette, Rucola	21.– / 37.–
Rinds-Markknochen Fleur de Sel, Kräuter-Focaccia	17.–
Kürbiscrème-Suppe Ingwer, Curry, Kokosmilch	12.–
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

Kalbs-Rib-Eye-Steak in winterlichem Mantel Kartoffelstock, rassiger Jus	47.–
Rehrücken Stroganoff Rotkraut, Spätzli, Crème fraîche	38.–
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> Blumenkohl-Püree, Stroh-Kartoffeln	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

Vegetarischer Braten Blumenkohl, Tonkabohnen, Haselnuss	29.–
Winter-Risotto Kürbis-Würfel, Favabohnen	26.–
Polenta Bramata <i>vegan</i> Waldpilz-Pfanne, Petersilien-Sauce	27.–

Dessert

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

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 weicher
Tanninstruktur.

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

Unsere Service-Mitarbeitenden
informieren Sie gerne über unsere
wechselnden Tagesmenüs.



Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt. und Service.