

# Sommerzeit

## im Restaurant Schützen

### Vor speisen

Saisonsalat «avec plaisir» Hausgemachte Gewürzgurken	9.– / 13.–
Schützen-Dressings zur Wahl: Italienisch, französisch, Balsamico, Sommer-Dressing	
Variation de tomates Cremige Burrata, Pistazien-Pesto	17.–
Rinds-Tatar <i>Coupé au couteau</i> Knuspriges Baguette, Rucola	21.– / 37.–
Zucchetti-Kaltschale Verfeinert mit Erdbeeren	12.–
Pommes frites	4.50

### Haupt speisen

#### Fleisch

Pan Bagnat mit konfiertem Lamm <i>Sandwich-Spezialität aus der Provence</i> Oliven-Polenta, Tomatencoulis	33.–
Cordon bleu, 300 g Schweizer Schweinefleisch, Gruyère, Pommes Pont-Neuf, junges Gemüse	41.–
Rinds-Rib-Eye-Steak Kräuterbutter, Pommes frites, Saisongemüse	36.–

#### Fisch

Grillierte Swiss Shrimps <i>Crevetten aus Rheinfelden</i> Kartoffel-Gnocchi, Ratatouille-Gemüse	56.–
Swiss Lachs <i>Lachs aus Südbünden</i> Süsskartoffelpüree, Gemüse julienne sucré-salé	38.–
Zander aus Mumpf Parmesanrisotto, farbige Gemüse- Matignons, Kräutersauce	42.–

#### Vegetarisch und Vegan

Bunter Gemüserisotto Frittierter Lauch julienne	26.–
Oliven-Polenta <i>Auf Wunsch vegan</i> Ratatouille-Gemüse, Burrata pugliese, Rucola-Bouquet	26.–

### Dessert

Baba au Rhum <i>Napfkuchen aus süssem Hefeteig</i> Mascarpone-Chantilly, Ananas-Sirup	16.–
Coupe Romanoff Vanilleglace, Schlagrahm, hausgemachte Erdbeersauce	13.–
Käseteller <i>Schweizer Käse von Jumi</i> Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	18.–
Glace «Mister Cool» pro Kugel Vanille, Mokka, Erdbeere, Schokolade, Pistazien	3.90
Sorbet «Mister Cool» pro Kugel Limette, Passionsfrucht	3.90

### Wein Empfehlung

Weiss: Riesling x Silvaner «Trottewy»  
AOC, 2019, Familie Jeck, Zeiningen

Der RxS aus unserer Region: erfrischend, leicht  
und unkompliziert. Besonders passend zu David's  
sommerlichen Vorspeisen und vegetarischen Ge-  
richten.

1 dl / 75 cl 7.50 / 45.–

Rot: Niccolao IGT  
2016, Azienda il Grillesino, Magliano

Ein reinrassiger Cabernet Sauvignon aus dem Sü-  
den der Toskana: rubinrot, johannisbeerduftend,  
schwarzkirschensaftig.

1 dl / 75 cl / 150 cl 9.– / 55.– / 99.–

### 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.

*Avec plaisir!*

Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben  
unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.  
Preise inkl. MwSt. und Service.