

Herbststimmung

im Restaurant Schützen

Vor speisen

Saisonsalat «avec plaisir» Hausgemachte Pickles	9.– / 13.–
Schützen-Dressings zur Wahl: Italienisch, französisch, Balsamico, Herbst-Dressing	
Nüsslisalat-Bowl Eingelegter Kürbis, Safran-Quitten, Croûtons	14.–
Oeufs cocotte d'automne Gebackene Eier aus dem Ofen Rauchlachs-Streifen, Kürbis-Kurkuma- Püree	16.–
Rinds-Tatar méditerranée Coupé au couteau Knuspriges Baguette, Rucola	21.– / 37.–
Pastinaken-Crèmesuppe Roquefort-Käse	13.–

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

Rehgeschnetztes «Stroganoff» Spätzli, Maroni-Splitter	43.–
Hirschmedaillons Sauce marchand de vin, Kartoffelstock, Rosenkohlblätter	36.–
Cordon bleu, 300 g Schweizer Schweinefleisch, Gruyère, Pommes Pont-Neuf, Gemüse bâtonnet	41.–
Rindsentrecôte Kräuterbutter, Pommes frites, Saisongemüse	39.–

Fisch

Swiss Shrimps und Filet de maigre Crevetten aus Rheinfelden Safransauce, Kartoffel-Gnocchi, Sellerie, saisonale Pilze	56.–
Swiss Lachs Lachs aus Südbünden Rotkraut-Gel, Kürbis-Kurkuma-Püree, saisonales Gemüse	39.–

Zander aus Mumpf «Pot-au-feu» Parmesanrisotto, Bouillon-Gemüse	42.–
---	------

Vegetarisch und Vegan

Geschmorter Hokkaido-Kürbis Ingwer, Curry, Crème fraîche	32.–
Saisonale Pilz-Pfanne «façon traditionnel» auf Wunsch vegan Bratkartoffeln, Petersilie, Knoblauch, rote Zwiebeln	28.–

Dessert

Vanillemousse mit caramellisiertem Apfel Zimtcrumble, Vanilleglacé	16.–
Hausgemachte Vermicelle Meringue, Schlagrahm	14.–
Coupe Herbst Apfelsorbet, Caramelsauce, Zimtcrumble, Schlagrahm	13.–
Käseteller Schweizer Käse von Jumi Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	18.–
Glacé «Mister Cool» pro Kugel Vanille, Mokka, Erdbeere, Schokolade, Pistazien	3.90
Sorbet «Mister Cool» pro Kugel Apfel, Limette, Passionsfrucht	3.90

Wein empfehlung

Weiss: *Hornusser Sauvignon Blanc*
2019, Erika und Daniel Fürst,
Hornussen

Sehr geschätzt wird die charakteristisch feingliedrige und saftige Säure und das breite Aromaspektrum.

1 dl / 50 cl / 75 cl 9.– / 45.– / 59.–

Rot: *Mathier's Optimo*
2019, Adrian & Diego Mathier,
Salgesch
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah

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

1 dl / 75 cl / 150 cl 9.– / 57.– / 86.–

Avec plaisir!

Choix du sommelier

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gericht den passenden Wein.

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