

Winterzauber

im Restaurant Schützen

Vor speisen

Saisonsalat «avec plaisir» Hausgemachte Pickles	9.- / 13.-
Nüsslisalat-Bowl Winterdressing, eingelegter Kürbis, Safran-Quitten, Croûtons	14.-
Saint-Jaques rôties Gebratene Jakobsmuscheln Kerbelwurzel-Püree, Strohkartoffeln	24.-
Oeufs cocotte d'hiver Gebackene Eier aus dem Ofen Rauchlachs-Streifen, Kartoffelpüree	16.-
Swiss Lachs-Tatar Verfeinert mit Kräutern und Kaffirlimetten, rotes Mizuna-Bouquet	21.-
Pastinaken-Crèmesuppe Roquefort-Käse	13.-

Haupt speisen

Fleisch

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Spätzli, Crème fraîche	46.-
Lammhaxe Sieben Stunden gegart Kartoffelstock, Rosenkohl	36.-
Cordon bleu, 300 g Schweizer Schweinefleisch, Gruyère, Pommes Pont-Neuf, Gemüse bâtonnet	41.-
Rindsentrecôte Kräuterbutter, Pommes frites, Saisongemüse	39.-
Knusprige Kalbsmilken Rassiger Jus, Kartoffel-Gnocchi, Sellerie	43.-

Fisch

SwissShrimps & Filet de maigre Crevetten aus Rheinfeldern Safransauce, Kartoffel-Gnocchi, Sellerie, saisonale Pilze	56.-
Swiss Lachs Lachs aus Südbünden Rotkraut-Gel, Safran-Risotto, saisonale Pilze	39.-
Zander aus Mumpf Façon fish & chips Strohkartoffeln, saisonales Gemüse, Sauce tartare	42.-

Vegetarisch

Oeufs parfait à 64°C Langsam gekocht mit cremigem Eigelb und weichem Eiweiss Wurzelgemüse-Püree, Rosenkohl, Strohkartoffeln	32.-
Saisonale Pilz-Pfanne «façon traditionnel» Auf Wunsch vegan Risotto, Petersilie, Knoblauch, rote Zwiebeln	28.-

Dessert

Vanillemousse mit caramellisiertem Apfel Zimtrumble, Vanilleglacé	16.-
Hausgemachtes Vermicelles Meringue, Schlagrahm	14.-
Gâteau Opéra Französische Kuchen-Schnitte Mandel-Biskuit, Buttercrème, Schokolade, Kaffeeglacé	16.-
Käseteller Schweizer Käse von Jumi Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	18.-
Glace «Mister Cool» pro Kugel Vanille, Mokka, Erdbeere, Schokolade, Pistazien	3.90
Sorbet «Mister Cool» pro Kugel Apfel, Zitrone, Passionsfrucht	3.90

Wein empfehlung

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

Fruchtig-exotisch, verführt das breite Aroma-
spektrum nicht nur Weisswein-Liebhaber. Tolle
Pfirsich und Orangen-Aromen, mit einer feingliedrigen und saftigen Säure.

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

Rot: Egomei DO
2015, Finca Egomei, Alfaro
Tempranillo & Graciano

Engelhaft filigran, paradiesisch im Glas - so prä-
sentiert sich dieser Rioja Egomei. Gute Fülle und
samtene Tannine mit viel Finesse und Eleganz.

1 dl / 75 cl 8.50 / 60.-

Choix du sommelier

Gerne empfehlen wir Ihnen zu jedem Gericht
den passenden Wein.

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!

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