

Avec plaisir

im Restaurant Schützen

Pour commencer... ensuite

Salade de saison <i>Saisonsalat</i> Hausgemachtes Essiggemüse	9.- / 13.-
Poulet croustillant façon César <i>Knusprige Pouletbrust nach Caesar Art</i> Halber Lattich, Parmesansauce	18.-
Os à moelle au four <i>Rindsmarkbein im Ofen gegart</i> Knusprige Focaccia	14.-
Tomates cerises et burrata <i>Cherrytomaten und Burrata Pugliese</i> Basilikum-Pesto	16.-
Tartare coupé au couteau <i>Tatar vom Rind von Hand geschnitten</i> Sommerliche Kräuter, Dörrtomaten, Rucola-Bouquet	24.- / 38.-
Veluté Vichyssoise <i>Kalte Lauch-Kartoffel-Suppe</i>	12.-

Carte Blanche

Lassen Sie unserem Chef de Cuisine David Heisch freie Hand und geniessen Sie ein feines 3-Gänge-Überraschungs-Menü.
Pro Person 68.-

Jeweils abends, ab 2 Personen.

<i>Le boucher</i>	
Médailles d'agneau <i>Lammmedaillons</i> Kräuterjus, Kartoffel-Waffeln, Gemüstreifen	39.-
Volaille de Bresse à la Bocuse <i>Geflügel-Frikassee à la Paul Bocuse</i> Morchelsauce, Tagliolini	46.-
Entrecôte de boeuf, 250g <i>Rindsentrecôte</i> Kräuterbutter, Pommes frites, Saisongemüse	45.-
Côte de veau rôtie <i>Kalbskotelett</i> Thymianjus, Ratatouille, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	52.-

Le poissonnier

Dorade royale <i>Goldbrasse</i> Safransauce, schwarze Tagliolini, Gemüsewürfel	39.-
Saumon Suisse <i>Lachs aus Südbünden (GR)</i> Süss-saure Sauce, Gemüse julienne, Limettensirup, Süsskartoffelpüree	41.-
Filet de sandre de Mumpf <i>Zanderfilet aus Mumpf</i> Currysauce, grillierter Lattich, Pommes pont-neuf, Erbsenpüree	44.-

Le maraîcher

Poêlée de girolles à la crème <i>Pfifferling-Pfanne</i> Tagliolini mit Rahm, ein Schuss Cognac	29.-
Sucrine grillée <i>Grillierter Lattich (auf Wunsch vegan)</i> Currysauce, Süsskartoffeln, veganer Parmesan	28.-

...et pour finir

Mousse au chocolat <i>Schokoladenmousse</i> Knusprige Pralinen, schwarze Oliven- Knuspererde	13.-
Tarte des demoiselles Tatin <i>Französischer Apfelkuchen</i> Leicht geschlagener Rahm	14.-
Crème brûlée à la vanille <i>Crème brûlée mit Vanille</i> Gesalzenes Butter-Karamell	16.-
L'assiette des fromages <i>Schweizer Käse von Jumi (BE)</i> Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	18.-
Fraîcheur glacée <i>Glacé, pro Kugel</i> Vanille, Mokka, Erdbeere, Schokolade, Pistazien, Apfel, Zitrone, Passionsfrucht	4.-

Choix du sommelier

Chablis
2020, Alan Geoffroy, AOC Beine
Chardonnay

Frisch und knackig mit saftigen Aromen von Litchi, Apfel, Honigmelone, Zitrone und Noten von Wiesenblumen. Sein feinwürziger, intensiver und langer Abgang überzeugt nicht nur Weisswein-Liebhaber.

1 dl / 75 cl 7.50 / 53.-

Côtes du Rhône Village
2017, Domaine Mas de Boislauzon,
Orange, Châteauneuf-du-Pape
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan

Aromenreichtum nach Lakritze, Kirschen, einem Hauch Pfeffer und viel Würze. Am Gaumen eine leichte Fruchtsüsse, fleischig mit viel Stoff und einer angenehmen Säurestruktur.

1 dl / 75 cl 9.- / 57.-