

Avec plaisir

im Restaurant Schützen

Pour commencer... ensuite

Salade de saison <i>Saisonsalat</i> Hausgemachtes Essiggemüse	9.- / 13.-
Saumon à la betterave <i>Randenlachs</i> Buttersauce, Gurken, Sellerieöl	21.-
Os à moelle au four <i>Rindsmarkbein im Ofen gegart</i> Knusprige Focaccia	14.-
Oeuf parfait à 63°C <i>Porchiertes Ei</i> Kürbispüree, Frischlingschinken	19.-
Tartare coupé au couteau <i>Rindstatar von Hand geschnitten</i> Kräuter, Dörrotomaten, Rucola-Bouquet	24.- / 38.-
Soupe d'automne <i>Warme Herbstsuppe</i> Kürbis, Curry, Ingwer, Kokosmilch, saisonale Pilze	13.-

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

Le boucher

Souris de cerf confite <i>Geschmorte Hirschhaxe</i> Kürbispüree, Rotkraut-Gel, Rosenkohlblätter	38.-
Volaille de Bresse à la Bocuse <i>Geflügel-Frikassee à la Paul Bocuse</i> Morchelsauce, Tagliolini	46.-
Entrecôte de boeuf, 250g <i>Rindsentrecôte</i> Rassiger Jus, Saisongemüse, Pommes frites, Peperoni-Ketchup	45.-
Dos de chevreuil <i>Rehrücken an Herbsttrompeten-Sauce</i> Saisonale Pilzpfanne mit Marroni, Kartoffel-Gnocchi, Kurkuma- Stangensellerie	49.-

Le poissonnier

SwissShrimps au beurre blanc <i>Crevetten aus Rheinfelden an Buttersauce</i> Fricktaler Trüffel-Bonbon, Kürbispüree, Rosenkohlblätter	58.-
Saumon Suisse <i>Lachs aus Südbünden</i> Kichererbsenpüree mit geräucherter Paprika, Kurkuma-Stangensellerie, Cashewkerne, Kokossauce	41.-
Sandre de Mumpf <i>Zander aus Mumpf</i> Rahmwirsing, Chorizo-Crumble, frische Tagliolini	44.-

Le maraîcher

Poêlée de girolles à la crème <i>Eierschwämmli-Pfanne</i> Tagliolini mit Rahm, ein Schuss Cognac	29.-
Délice végétal <i>Veganer Genuss</i> Kichererbsenpüree mit geräucherter Paprika, Kurkuma-Stangensellerie, Rosenkohlblätter an Kokossauce, veganer Parmesan	28.-

...et pour finir

Crème brûlée à la vanille <i>Crème brûlée mit Vanille</i> Karamell-Fleur de Sel-Glacé	16.-
Milles-feuilles aux agrumes <i>Crèmeschnitte mit Zitrusfrüchten</i> Vanille-Mascarpone	17.-
Torche aux marrons <i>Hausgemachte Vermicelles</i> Meringues, Schlagrahm	14.-
L'assiette des fromages <i>Schweizer Käse von Jumi (BE)</i> Früchtebrot, Feigen-Senf-Chutney	18.-
Fraîcheur glacée <i>Glacé, pro Kugel</i> Fior di Latte, Pistazien, Schokolade, Vanille, Karamell-Fleur de Sel	4.-
<i>Veganes Sorbet, pro Kugel</i> Banane, Limette-Basilikum, Mango, grüner Apfel	

Choix du sommelier

Chablis
2020, Alan Geoffroy, Beine
Chardonnay

Frisch und knackig mit saftigen Aromen von Litchi, Apfel, Honigmelone, Zitrone und Noten von Wiesenblumen. Überzeugt mit seinem feiwürzigen, intensiven und langen Abgang.

1 dl / 37.5 cl / 75 cl 7.50 / 39.- / 53.-

Château Charmail
2018, Saint-Seurin de Cadourne
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot

Mit einer schönen Granatfarbe offenbart der Château Charmail eine ausdrucksstarke Nase mit fruchtigen Aromen. Sehr elegant und zart mit leichter Holzigkeit und schöner Balance.

1 dl / 75 cl 9.50 / 63.-