

Avec plaisir

im Restaurant Schützen

Silvester

Saint-Jaques rôties

Geröstete Jakobsmuscheln

Blumenkohl-Vanille-Püree, Strohkartoffeln

Crème de topinambour

Topinambur-Crèmesuppe

Nuss-Öl, Knoblauchcroûtons

Medaillons de veau

Kalbsmedaillons an Pastinaken-Jus

Pommes fondantes, saisonales Gemüse

Tout choco

Luftiger Biskuitkuchen mit Schokoladenganache

Cracker, Crumble, Yuzu-Sorbet

4-Gänge-Menü, CHF 89.–

Crémant

Crémant d'Alsace

Brut

1 dl 10.–

75 cl 53.–

Weisswein

Pouilly - Fuissé

«Clos sur-la-Roche»

2016, Chardonnay

1 dl 11.–

75 cl 71.–

Rotwein

Mathier's Optimo

2021, Diolinoir, Gamaret,

Syrah, Cabernet Sauvignon

1 dl 9.–

70 cl 57.–

150 cl 86.–

Avec plaisir

im Restaurant Schützen

Silvester vegetarisch

Brise de mer

Marinierter Kräuterseitling

Blumenkohl-Vanille-Püree, Strohkartoffeln

Crème de topinambour

Topinambur-Crèmesuppe

Nuss-Öl, Knoblauchcroûtons

Du riz

Kürbis-Maroni-Risotto

Pommes fondantes, saisonales Gemüse

Tout choco

Luftiger Biskuitkuchen mit Schokoladenganache

Cracker, Crumble, Yuzu-Sorbet

4-Gänge-Menü, CHF 89.–

Menü auf Wunsch vegan möglich.

Crémant

Crémant d'Alsace
Brut

1 dl 10.–

75 cl 53.–

Weisswein

Pouilly - Fuissé
«Clos sur-la-Roche»
2016, Chardonnay

1 dl 11.–

75 cl 71.–

Rotwein

Mathier's Optimo

2021, Diolinoir, Gamaret,
Syrah, Cabernet Sauvignon

1 dl 9.–

70 cl 57.–

150 cl 86.–