SCHÜTZEN

RESTAURANT

Herzlich willkommen im Restaurant Schützen

Am Tor zur Rheinfelder Altstadt, unter dem dichten Blätterdach unserer alten Linden, heissen wir Sie herzlich willkommen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von einer Küche überraschen, in der französische Finesse auf kreative Vielfalt trifft.
Unsere saisonalen Gerichte sind kleine Genussmomente – sorgfältig komponiert, liebevoll angerichtet und gemacht, um entdeckt zu werden.

Hinter allem steht ein Team, das mit Herz arbeitet: engagiert, aufmerksam und mit echter Freude daran, Ihren Besuch besonders zu machen. Als i-Punkt-zertifiziertes Restaurant übernehmen wir Verantwortung, fördern Lernende und pflegen ein Arbeitsumfeld, in dem sich alle willkommen fühlen.

Nehmen Sie Platz, gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen – mit Leichtigkeit, Kreativität und einer Prise französischem Charme.

David Heisch
Küchenchef

Jessica Heilmann
Chef de Service

Cedric Fournier
Sous-Chef

Andreas Rostig
Stv. Chef de Service

Rienkje Van Heel
Stv. Chef de Service

avec plaisir

Apéro

Apéroplättli, für 2-4 Feinschmecker 25
Bündnerfleisch, Salami, Käse, frisches Brot

Bündner Fleisch 9
Traditionell veredelt

Rohschinken von Thurgauer Apfelschwein 8
Fein geschnitten

Gebrochener Parmesan 7
12 Monate gereift

Grüne Kalamata Oliven 5
In Kräuter mariniert

Gurkensticks mit Kräuerquark-Dip 5
Frisch und leicht

Hausapéro Blutorangen-Spritz 14.50
Hausgemachter Blutorangensirup, Prosecco & Tonic
Frisch. Spritzig. Gefährlich gut

Hausapéro Blutorangen Zero 9.50
Hausgemachter Blutorangensirup, Tonic & Mineral
Null Alkohol. 100% Geschmack

Herzhafte Kleinigkeiten.
Zum Teilen. Oder auch nicht...

Vorspeise

Von Hand geschnittenes Rindstatar 25
mit Birnen und Haselnüssen

Rindsmarkbein aus dem Ofen 23
mit Fleur de Sel und knusprigem Baguette

Nüsslisalat 19
an Honig-Senf-Dressing mit Speck, Ei und Croûtons

Saisonsalat 9 / 13
mit hausgemachtem Essiggemüse

Suppen

Geröstete Pastinakensuppe 21.50
mit gebratener Jakobsmuschel und Vanille verfeinert

mit Vanille verfeinert 14

Vegane Kürbissuppe 14
mit Ingwer, Curry-Nüssen und Kokosmilch

avec plaisir

Lieblingskreation

Côte de Bœuf für 2 Personen	**Pro Person**
800 g, am Tisch tranchiert	72

an rassigem Jus oder Kräuterbutter,
mit Pommes frites oder Spätzli und saisonalem Gemüse

Ein Genusserlebnis für zwei:
Saftig, aromatisch und voller Geschmack: Unser Côte de Bœuf passt perfekt zu rassigem Jus oder Kräuterbutter.
Dazu servieren wir Pommes frites oder Spätzli und saisonales Gemüse.
Ein Gericht für besondere Momente zu zweit – wir empfehlen's von Herzen.

Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch

Rosa gebratenes Kalbssteak 58
an Feigenjus mit Kartoffelpüree und Kürbiswürfeln

Schweins-Cordon-bleu 44
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

Rindsragout Burgunder Art 39
mit glasierten Karotten, Perlzwiebeln, Speck und Spätzli

avec plaisir

Fisch

Swiss Alpine Lachssteak 46

an Rieslingsauce
mit gebratenen Austernpilzen und Tagliolini

Gebratene Jakobsmuscheln 44

an Salbeibutter auf Kürbis-Gnocchi-Pfanne
mit Stangensellerie

Riesencrevetten-Pfanne 41

mit Wok-Gemüse, Jasminreis und Kokossauce

Vegetarisch & Vegan

Gebratene Kürbis-Gnocchi-Pfanne 34

mit Sellerie und Gorgonzolasauce

Tagliolini an Austernpilz-Crèmesauce 32

mit Kürbis und Favabohnen

Vegane Wok-Pfanne 29

mit geräuchertem Tofu, Kokossauce und Jasminreis

Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben
unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Dessert

Vermicelles 9 / 13

mit Meringue und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 12 / 16

Hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

Lauwarme Apfel-Tarte-Tatin 16

mit Mascarpone-Crème

«Eigentlich schon satt» 9

Schützen Schokoladenmousse

Café Gourmand 8.50

Vanilleglace mit Espresso

Glace pro Kugel 4

Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille, Karamell, Mokka, Banane

Veganes Sorbet pro Kugel 4

Erdbeere, Apfel, Zitrone, Mango

... zum süssen Ausklang

Runden Sie Ihr Dessert mit einem edlen Tropfen aus unserer Spirituosenauswahl ab.

avec plaisir

SCHÜTZEN

RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag:	07.00–22.30 Uhr
Samstag:	07.30–22.30 Uhr
Sonntag:	07.30–22.00 Uhr

Feste feiern? Das können wir!

Es gibt immer einen Grund zu feiern.
Ob Familienfest, Hochzeit oder Jubiläum –
bei den Schützen Hotels finden Sie den perfekten Rahmen.
Vom Apéro im Garten bis zum Fest im Jugendstilsaal
oder Schützenkeller: Wir machen Ihren Anlass unvergesslich.
Unser Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite!

Weitere Infos finden Sie auf unserer Webseite.

Prefer english? Please scan QR-code to view our digital menu.