

# SCHÜTZEN

RESTAURANT

## *Avec plaisir*

Es gibt immer etwas zu feiern. Zu jeder Jahreszeit bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Ihr Familienfest, Hochzeit, Geburtstagsfeier, Jubiläumsessen oder einfach, um das Leben selbst zu zelebrieren.

Vom kleinen Bankettraum bis zum Schützenkeller, vom historischen Jugendstilsaal zum Apéro im Garten – bei uns finden Sie für jedes Bedürfnis den richtigen Raum und Rahmen.

### **Restaurant Schützen**

Feierlichkeiten von bis zu 60 Personen finden im Restaurant Schützen Platz. Bei schönem Wetter steht der Schützen-Garten unter den Linden zur Verfügung, welcher Platz für bis zu 50 Personen bietet.

### **Jugendstilsaal**

Der historische Jugendstilsaal (130 m<sup>2</sup>) befindet sich im 1. Stock des Hotel Schützen und bietet den idealen Rahmen für grössere Feiern wie Bankette und Hochzeiten für bis zu 80 Personen.

### **Schützenkeller**

Mit Bühne und kleiner Bar ist der Schützenkeller (160 m<sup>2</sup>) ein idealer Ort für eine ausgiebige Feier mit Entertainment und Livemusik für bis zu 100 Personen.

Hotel Schützen Rheinfelden  
Bahnhofstrasse 19  
CH-4310 Rheinfelden

### **Carina Beilke**

Teamleiterin Veranstaltungen  
T +41 61 836 25 05  
veranstaltungen@schuetzenhotels.ch

### **Jessica Heilmann**

Chef de Service Restaurant Schützen  
T +41 61 836 25 21  
jessica.heilmann@schuetzenhotels.ch

# *banquet*



*apéro*

## *Apéro à la Schützen*

AB 10 PERSONEN

### *Schützen-Apéro*

pro Person 14

Eiersalat auf Baguette  
Rauchlachs-Canapé mit Dill-Zitronen-Crème  
Mini-Cheeseburger  
Chäschüechli

### *Apéro Riche*

pro Person 38

Rauchlachs-Canapé mit Dill-Zitronen-Crème  
Crevettencocktail mit Tartelette Sarrasin  
Rindstatar im Törtchen  
Pflaumen im Speckmantel  
Randen-Hummus mit Falafel  
Feigenbrot mit Tête de Moine  
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce  
Saisonale Suppe im Glas  
Gyoza mit süss-sauer-Sauce  
Blätterteig-Cornet mit Vanillecrème  
Mini-Früchte-Tartelette  
Schokoladen-Ganache

### *Zusätzliches zum Apéro*

Portion für 5 Personen

Chips (150 g)	8
Erdnüssli (150 g)	6
Salzstängeli (150 g)	8
Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g)	10
Gemischte marinierte Oliven (250 g)	16
Parmesan, gebrochen (250 g)	21
Gemüestängeli (500 g) mit Kräuterdipp	16

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

# *Apéro nach Ihrer Wahl*

## *Kalte Häppchen*

**je CHF 4, pro Person**

Rauchlachs-Canapé mit Dill-Zitronen-Crème  
Rindstatar im Törtchen  
Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen  
Crevettencocktail mit Tartelette Sarrasin  
Eiersalat auf Baguette  
Speck-Brioche  
Feigenbrot mit Tête de Moine  
Bruschetta mit Tomaten-Tapenade und Pinienkernen

## *Warme Häppchen*

**je CHF 4, pro Person**

Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce  
Randen-Hummus mit Falafel  
Chäschüechli  
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  
Saisonale Suppe im Glas  
Gyoza mit süss-sauer-Sauce  
Mini-Cheeseburger  
Schinkengipfeli  
Pflaumen im Speckmantel

## *Süsses*

**je CHF 4, pro Person**

Saisonaler Früchte-Crumble  
Mini-Früchte-Tartelette  
Blätterteig-Cornet mit Vanillecrème  
Panna cotta mit Passionsfrucht-Coulis  
Schokoladen-Ganache



*apéro*

# Menü

AB 10 PERSONEN

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.  
Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

## Menü 1 pro Person 59

### **Saisonsalat**

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

### **Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce**

mit Kartoffelpüree und Rüebl  
(mit Nachservice)

### **Apfelstrudel**

mit Vanillesauce und Schlagrahm

## Menü 2 pro Person 63

### **Süßkartoffel-Kokos-Suppe**

mit Ingwer verfeinert

### **Gebrautes Lachsfilet an sämiger Safransauce**

serviert mit Basmatireis und Marktgemüse  
(mit Nachservice)

### **Tiramisu-Kugel à la Schützen**

mit Mascarpone-Crème

## Menü 3 pro Person 76

### **Saisonsalat**

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

### **Zartes Kalbsmedaillon mit rassigem Jus**

dazu Tagliolini und Marktgemüse  
(mit Nachservice)

### **Passionsfrucht-Mango-Panna cotta**

und Schokoladendekoration

## Menü 4 pro Person 67

### **Marinierter SwissLachs**

mit Mango- und Avocadowürfel, Tom Yam-Nüsse, Koriander

### **Boeuf Bourguignon**

mit Speckwürfel, Perlzwiebeln, Rüebliduo und Kartoffelpüree  
(mit Nachservice)

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Himbeerherz und Vanilleglace

## Menü 5 pro Person 86

### **Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree**

und Chorizo Condiment

### **Süßkartoffel-Kokos-Suppe**

mit Ingwer verfeinert

### **Schweinsfiletmedaillon mit Spitzmorchelsauce**

serviert mit jungem Gemüse und Spätzlipfanne  
(mit Nachservice)

### **Crème brûlée à la vanille**

## Menü 6 pro Person 92

### **Swiss Wagyu Carpaccio**

mit Soja-Honig-Sauce und Tom Yam-Nüsse

### **Saisonale Suppe**

### **Kalbsmedaillon**

mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
(mit Nachservice)

### **Schokoladen-Variation**

Ganache, Cracker, Crumble und Zitronensorbet



*à la carte*

## Vorspeisen

AB 10 PERSONEN

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

	<b>pro Person</b>
<b>Saisonsalat</b> mit hausgemachtem Essiggemüse	<b>12</b>
<b>Oeuf parfait 63° C</b> mit Kartoffelpüree und Rohschinken	<b>19</b>
<b>Swiss Wagyu Carpaccio</b> mit Soja-Honig-Sauce und Tom Yam-Nüsse	<b>24</b>
<b>Marinierter SwissLachs</b> mit Mango- und Avocadowürfel, Tom Yam-Nüsse, Koriander	<b>21</b>
<b>Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree</b> und Chorizo Condiment	<b>21</b>
<b>Süßkartoffel-Kokos-Suppe</b> mit Ingwer verfeinert	<b>12</b>
<b>Geflügel-Crèmesuppe</b> mit saisonalem Trüffel verfeinert	<b>12</b>
<b>Saisonale Suppe</b>	<b>12</b>
<b>Winter</b> Kartoffel-Lauch-Suppe	<b>Sommer</b> Gazpacho
<b>Frühling</b> Spargelcrèmesuppe	<b>Herbst</b> Kürbissuppe

# Hauptgerichte

AB 10 PERSONEN

## Kalb pro Person

**Gebratenes Kalbsrückensteak** 56  
entweder mit Pilzrahmsauce oder Jus  
dazu Spätzli und Marktgemüse

## Rind pro Person

**Am Stück gebratenes Roastbeef** 54  
mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
(mit Nachservice)

**Schonend gegartes Rindsfilet** 62  
mit rassicem Jus, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse  
(mit Nachservice)

**Über Nacht gegarter Rindsschulterbraten** 44  
in seiner Sauce, durchzogen mit Balsamico  
dazu saisonales Gemüse-Bouquet und Parmesan-Risotto  
(mit Nachservice)

## Geflügel pro Person

**Gebratene Maispouardenbrust** 34  
an Salbei-Jus  
dazu junge Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

## Schwein pro Person

**Schweinsfiletmedallion im Speckmantel** 38  
an Cognac-Sauce  
dazu saisonales Gemüse und Spätzli

**Traditioneller Aargauer Braten** 36  
mit Bratensauce  
dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse-Bouquet  
(mit Nachservice)

## Lamm pro Person

**Lammhaxe sieben Stunden gegart** 36  
mit Safranrisotto und jungem Gemüse

## Fisch pro Person

**Gebratenes Zanderfilet** 38  
mit Chorizo-Wirsing und Tagliolini

**Gebratenes Lachsfilet** 39  
mit Gemüsestreifen süss-sauer  
dazu Limetten-Sirup und Süsskartoffelpüree

## Vegetarisch pro Person

**Sämig gerührter Carnaroli-Risotto** 29  
mit Morcheln, saisonalem Gemüse und gereiften Parmesan-Streifen

**Kartoffelgnocchi in Basilikum-Rahm** 29  
mit Tomaten und Burrata Pugliese

**Tagliolini an Pistazien-Pesto** 29  
mit Kirschtomaten und Burrata Pugliese

# Desserts

<u>Desserts</u>	pro Person
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Himbeerherz und Vanilleglace	14
<b>Passionsfrucht-Mango-Panna cotta</b> mit Schokoladendekoration	12
<b>Tiramisu-Kugel à la Schützen</b> mit Mascarpone-Crème	14
<b>Traditioneller Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Schlagrahm	12
<b>Schokoladen-Variation</b> Ganache, Cracker, Crumble und Zitronensorbet	16
<b>Traditionelles Zitronensorbet mit Wodka</b>	12
<b>Zitronengrassorbet mit Minze</b>	6
<b>Fricktaler Apfelsorbet mit Apfelschümli</b>	12
<b>Dessertbuffet</b> Variation aus sieben Desserts	32

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



# Informationen

## Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

## Dekoration

Gerne übernehmen wir für Sie die Gestaltung der Blumen- und Tischdekoration – individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget abgestimmt. Dafür arbeiten wir mit unserem regionalen Floristen zusammen. Die entsprechenden Leistungen stellen wir Ihnen in Rechnung. Auf Wunsch stehen Ihnen zudem unsere dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung (CHF 12 pro Stück). Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

## Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen.

Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet: von 22.30 bis 2.00 Uhr CHF 150 pro Stunde.

## Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

## Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

## Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

## Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

## Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

## Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 45 pro Flasche (75cl).

## Zimmerreservation

Bei Hochzeiten offerieren wir dem Brautpaar das Hotelzimmer. Für Ihre Gäste bieten wir ein Kontingent an Hotelzimmer im Hotel Schützen Rheinfeld an. Nehmen Sie hierfür gerne Kontakt mit uns auf.

