

Für Zwischendurch

Saisonsalat 13

Hausgemachtes Essiggemüse

Tagessuppe 7.50

Gebrochener Parmesan 7

Grüne Kalamata Oliven 5

In Kräuter mariniert

Apéroplättli, für 2-4 Feinschmecker 25

Bündnerfleisch, Salami, Käse, frisches Brot

Sandwiches 7.50

Salami / Schinken / Käse

Flammkuchen

Speck, Zwiebeln 16

Speck, Zwiebeln, Käse 18

Vegetarisch 16

Paniertes Schweineschnitzel 32

mit Pommes frites und Marktgemüse

Portion Pommes frites 6

*petite
faim*

Desserts

Coupe Dänemark	13.50
Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandeln und Schlagrahm	
Coupe Romanoff	14
Vanilleglace, Erdbeeren-Coulis und Schlagrahm	
Bananensplit	15.50
Vanilleglace, Schokoladensauce, Bananen und Schlagrahm	
«Eigentlich schon satt»	9
Rote Beerensalat und Joghurtglace	
Zitronengras-Pavlova	16
mit hausgemachter Meringue, roten Früchten und Coulis	
Glace	pro Kugel
Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille, Salz-Karamell, Mokka, Banane	4
Veganes Sorbet	pro Kugel
Erdbeere, grüner Apfel, Mango, Limette-Basilikum	4

Alkoholfreie Softdrinks

Rhazünser oder Arkina	3,5 dl	5.10
	5 dl	6.90
	8 dl	11.20
Sinalco Cola Cola, Cola Zero	3,3 dl	5.30
Rivella rot, blau	3,3 dl	5.30
Sinalco	3 dl	5.30
Eistee Lemon	3,3 dl	5.30
Suure Moscht	4,9 dl	6.90
Süssmost offen	3 dl	5
	5 dl	7
Apfelschorle	3,3 dl	5.30
San Bitter	1 dl	5.40
San Bitter Orange	2 dl	6.80
Alpinesse Tonic	2 dl	5.40
Alpinesse Bitter Lemon	2 dl	5.40
Kindersirup		GRATIS

*petite
faim*

Alkoholfreie Apéritif

Hausapéro Blutorangen Zero 9.50

Hausgemachter Blutorangensirup, Tonic & Mineral
Null Alkohol. 100% Geschmack.

Fizzy

Heidelbeere 3,5 dl 6.50

Grapefruit 3,5 dl 6.50

Fizzy ist eine prickelnde Limonadenspezialität mit intensivem Geschmack und natürlicher Frische. Hergestellt im Tessin, verbindet dieses Erfrischungsgetränk fein perlende Kohlensäure mit fruchtigem Genuss.

Apéro

Hausapéro Blutorangen-Spritz 14.50

Hausgemachter Blutorangensirup, Prosecco & Tonic
Frisch. Spritzig. Gefährlich gut

Aperol Spritz 14.50

Aperol, ein Spritzer Soda, aufgefüllt mit
Schaumwein, garniert mit Orange

Hugo 13

Holundersirup, aufgefüllt mit Schaumwein,
ein Spritzer Soda, garniert mit frischer Pfefferminze

Lillet Wildberry 13.50

Lillet, Schweppes Wildberry und Beerenmix

Bier im Offenausschank

Feldschlösschen Lager 3 dl 5.10

5 dl 6.70

Panaché 3 dl 5.10

5 dl 6.70

Feldschlösschen Braufrisch 3 dl 5.30

5 dl 7.30

Feldschlösschen Lager Alkoholfrei 3 dl 5.30

5 dl 7.30

Bier aus der Flasche

Feldschlösschen Bügel 5 dl 6.50

Grimberger Ambrée 2,5 dl 5.40

Feldschlösschen Weizen, alkoholfrei 3,3 dl 5.40

Helvetic 2,75 dl 5.50

Schneider Weisse 5 dl 7.80

*petite
faim*

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	4.90
Milchkaffee	5.70
Latte Macchiato, Cappuccino	5.80
Espresso Macchiato	5
Doppelter Espresso	6.60
Ovo oder Schoggi	5.20
Milch heiss oder kalt	3.90
Kaffee fertig, Kaffee Lutz	7.90
Corretto Grappa, Tee Rum	8
Irish Coffee	10.50

Teesorten

	pro Glas	4.80
English Breakfast	Silberlindenblüte	
Earl Grey	Verbena	
Classic Green	Bergkräuter	
Pfefferminze	Rooibos Vanilla	
Jasmin	Rote Beeren	
Kamille	Sweet Ginger	

Longdrinks

Campari Orange	12.70
Campari Bitter, aufgefüllt mit Orangensaft	
Cynar Orange	12.70
Cynar, aufgefüllt mit Orangensaft	
Gin Tonic	14.50
Hendrick`s Gin, dazu ein Fläschli Alpinesse Tonic Water	
Gin Tonic	15.50
Ventura London Dry Gin, dazu ein Fläschli Alpinesse Tonic Water	
Echt lokal: In der Schweiz destilliert und von Hand in Rheinfelden abgefüllt und etikettiert.	

*petite
faim*

Klassischer Apéritif

Appenzeller, 29% Emil Ebnetter, Appenzell	4 cl	10.50
Averna, 32% Fratelli Averna, Italien	4 cl	7.80
Campari Bitter, 23% Davide Campari, Italien	4 cl	8.50
Cynar, 16½% Davide Campari, Italien	4 cl	8.50
Ramazzotti, 30% Fratelli Ramazzotti, Italien	4 cl	10.40
Martini Bianco, 15% Martini & Rossi, Italien	4 cl	8.50
Pernod, 40% Henri-Louis Pernod, Frankreich	2 cl	8.50

Südweine

Sherry Tio Pepe (Palomino Fino), 15% González Byass, Spanien	5 cl	7.80
Porto Old Invalid, 19.5% George Sandeman, Portugal	5 cl	9
Porto 2012 LBV, 19.5% Niepoort, Portugal	5 cl	12

Grappe

Grappa San Zeno, 45% Tamborini, Tessin, Schweiz	2 cl	8
Grappa Pò di Poli Traminer Aromatica, 40% Poli Distillerie, Veneto, Italien	2 cl	8
Grappa di Barolo, 45% Distelleria Guiseppe Castelli, Piemont, Italien	2cl	8

Obstbrände

Kirsch, 37.5% Distillerie Willisau, Luzern	2 cl	7
Chrüter, 37.5% Distillerie Willisau, Luzern	2 cl	7
Zwetschge, 37.5% Distillerie Willisau, Luzern	2 cl	7
Kernobst 45% Distillerie Willisau, Luzern	2 cl	7
Williamine, 43% Morand, Wallis	2 cl	7
Framboise, 40% Morand, Wallis	2 cl	8.50
Coing, 43% Morand, Wallis	2 cl	7
Alisier «Réserve Particulière», 45% Metté, Elsass	2 cl	16

Likör

Baileys «The Original Irish Cream», 17% Bailey & Co, Irland	4 cl	7
Amaretto «Disaronno», 28% Illva, Italien	2 cl	9.50
Fernet Branca, 39% Fratelli Branco, Italien	2 cl	9.50

Dunkle Brände gereift im Eichenholz

Vieille Prune VSOP, 41% Zeltner Destillerie, Schweiz	2 cl	9.50
Marc de Bourgogne, 40% Morin Père et Fils, Frankreich	2 cl	10
Calvados, 40% Morin Père et Fils, Frankreich	2 cl	8.50
Rum Santa Cruz 38% «aged 7 years», Kuba	2 cl	8

Cognac

Courvoisier VSOP, 40% Frankreich	2 cl	12
--	------	----

Scotch Single Malt Whisky

Glenfiddich, 40% «Aged 12 years» William Grant & Sons Ltd., Schottland	4 cl	14
Glenmorangie, 40% «Aged 10 years» Distillery Dr. Bill Lumsden, Schottland	4 cl	14
Dalwhinnie, 43% «Aged 15 years» Dalwhinnie Distillery, Schottland	4 cl	9.50

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.

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