

# SCHÜTZEN

## RESTAURANT



### Vorspeisen

**Saisonsalat • 9 / 13**

mit hausgemachtem Essiggemüse

**Hausgemachter Graved-Lachs • 21**

mit Grapefruit-Parfum und Schalotten-Clementinen-Konfitüre

**Rindsmarkbein aus dem Ofen • 24**

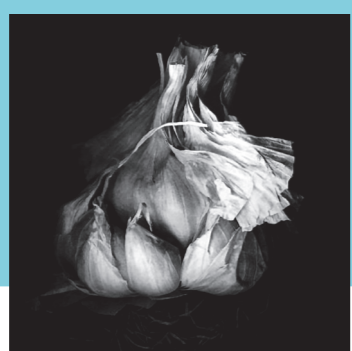
mit Fleur de Sel und knusprigem Baguette

**Sellerie-Mango-Suppe • 13**

mit gerösteten Cashewkernen

**Von Hand geschnittenes Rindstatar • 24**

verfeinert mit Dörrtomaten, Pinienkernen und Basilikum, dazu Rosmarin-Focaccia



### Carte Blanche

Lassen Sie unserem Chef de Cuisine David Heisch freie Hand und geniessen Sie ein feines 3-Gänge-Überraschungs-Menü.

abends, ab 2 Personen • **pro Person 68**



### Fisch

**Swiss Lachs-Steak • 41**

an Bisque-Sauce, mit Selleriecrème und Polentaschnitte

**Gebratene Jakobsmuscheln • 44**

an Sauce vierge, mit Frühlingszwiebeln und Kräuterrisotto

**Riesengrillen-Pfanne • 38**

mit Wok-Gemüse, Jasminreis und Kokossauce

### Fleisch

**Geschmorter Kalbsschulterspitz • 52**

an Rotweinsauce, dazu Thymian-Stampfkartoffeln und Honig-Karotten

**Black Angus-Schützenburger • 39**

mit Cheddar, Zwiebelconfit, Coleslaw-Salat und Pommes frites

**Schweins-Cordon bleu • 42**

mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse

### Vegetarisch

**Tessiner Polentaschnitte • 32**

auf Selleriecrème, mit Honig-Karotten und Belper Knolle-Scheiben

**Kräuterrisotto • 28**

mit Frühlingszwiebeln und frischem Marktgemüse

**Vegane Wok-Pfanne • 29**

geräucherter Tofu, Kokossauce und Jasminreis



### Dessert

**Schokoladen-Variation • 16**

Weisse und dunkle Ganache mit Schokoladencrumble und -sauce, Zitronensorbet und Mandelchips

**Pistazien-Génoise • 16**

Biskuitkuchen mit Himbeeren, Yuzu-Gel und Himbeersorbet

**«Eigentlich schon satt» • 6.50**

Kleines Tonka-Parfait mit weisser Schokolade und Mokka-Sauce

**Glace und veganes Sorbet • pro Kugel 4**

Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille, Karamell, Mokka, Erdbeere  
Sorbet: Banane, Limette-Basilikum, Mango, grüner Apfel



### Weinempfehlung

**Chablis**

Chardonnay

2022, Domaine Soupé, Burgund  
10 cl • 9 / 75 cl • 59

Vollmundiger Wein mit einer wunderbaren Balance zwischen salziger Mineralität und frischen Fruchtaromen.

**Mathier's Optimo**

Diolinoir, Gamaret,

Cabernet Sauvignon, Syrah  
2023, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

10 cl • 9 / 75 cl • 57 / 150 cl • 89

Überzeugt durch seine tiefdunkle Farbe, unterstützt von fein eingebundenem Barrique und weicher Tanninstruktur.