

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

*avec
plaisir*

Apéro

Grüne Kalamata Oliven	5
In Kräuter mariniert	
Gebrochener Parmesan	7
12 Monate gereift	
Gurkensticks mit Kräuerquark-Dip	5
Frisch und leicht	
Rohschinken von Thurgauer Apfelschwein	8
Fein geschnitten	
Bündner Fleisch	9
Traditionell veredelt	
Apéroplättli, für 2-4 Feinschmecker	25
Bündnerfleisch, Salami, Käse, frisches Brot	
Hausapéro Passionsfrucht-Spritz	14.50
Hausgemachter Passionsfruchtsirup, Prosecco & Tonic Frisch. Spritzig. Gefährlich gut	
Hausapéro Passionsfrucht Zero	9.50
Hausgemachter Passionsfruchtsirup, Tonic & Mineral Null Alkohol. 100% Geschmack	

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

Vorspeise

Tagessuppe	7.50
Saisonsalat mit hausgemachtem Essiggemüse	13
Tomatenvariation mit Burrata mit Balsamico-Vinaigrette, Pistazienpesto und Röstzwiebeln	19
Rindsmarkbein aus dem Ofen mit Fleur de Sel und knusprigem Baguette	21
Marinierte Lachswürfel mit Pomelo, Avocadopüree und geräucherten Paprikachips	23
Von Hand geschnittenes Rindstatar mit mediterranen Gewürzen, Pinienkernen und Dörrtomaten	24

*avec
plaisir*

Lieblingskreation

300g Kalbskotelette aus dem Seetal

67

an Pfifferlingrahmsauce oder Portweinjus,
mit Tagliolini und saisonalem Gemüse

Ein Genuss für die Sinne:

Saftig, zart und voller Geschmack: Unser Kalbskotelett aus dem Seetal passt perfekt zur cremigen Pfifferlingrahmsauce oder zum kräftigen Portweinjus.

Ein Gericht zum Geniessen – wir empfehlen's von Herzen.

Fleisch

Geschmortes Kalbs-Ossobuco 48
dazu frische Tagliolini und grünes Gemüse

Rindshohrückensteak mediterrane Art* 54
mit Kräuterbutter,
Ratatouille und Bratkartoffeln

Schweins-Cordon bleu * 42
mit Pommes frites und frischem Marktgemüse

* Auch als sommerlich-leichte Variante mit buntem, gemischtem Salat und Kräuterbutter erhältlich.

*avec
plaisir*

Fisch

Wolfsbarschfilet * 46
an Thymiansauce
sommerliches Risotto und Grillgemüse

Swiss Alpine Lachssteak * 44
an Petersilien-Sauce, Artischockenherzen-
und Dörrtomatenpfanne, dazu Kartoffelpüree

Riesencrevetten-Pfanne 38
mit Wokgemüse, Jasminreis und Kokossauce

* Auch als sommerlich-leichte Variante mit buntem,
gemischtem Salat und Kräuterbutter erhältlich.

Vegetarisch

Sommerliches Risotto 32
mit Grillgemüse und cremiger Burrata Pugliese

Tagliolini à la Creme 28
mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und Favabohnen

Vegane Wok-Pfanne 29
geräucherter Tofu, Kokossauce und Jasminreis

Dessert

Panna cotta mit weisser Schokolade mit grillierten Rosmarin-Aprikosen	14
Zitronengras-Pavlova mit hausgemachter Meringue, roten Früchten und Coulis	16
Traditionelle Vanillecrème brûlée mit Mandelhippen	16
«Eigentlich schon satt» Rote Beeren-Salat und Joghurtglace	9
Café Gourmand Vanilleglace mit Espresso	8.50
Wiener Eiskaffee Vanilleglace mit doppeltem Espresso aufgefüllt, garniert mit Schlagrahm	13
Glace Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille, Salz-Karamell, Mokka, Banane	pro Kugel 4
Veganes Sorbet Erdbeere, grüner Apfel, Limette-Basilikum, Mango	pro Kugel 4

*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.

