



SCHÜTZEN
RESTAURANT

Avec plaisir

Es gibt immer etwas zu feiern. Zu jeder Jahreszeit bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Ihr Familienfest, Hochzeit, Geburtstagsfeier, Jubiläumssessen 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.

Räumlichkeiten

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 m²) 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 m²) ein idealer Ort für eine ausgiebige Feier mit Entertainment und Livemusik für bis zu 100 Personen.

Ihr Kontakt

Carina Beilke

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

Rienkje van Heel

Chef de Service RESTAURANT SCHÜTZEN
T +41 61 836 25 21
rienkje.vanheel@schuetzenhotels.ch

banquet



apéro

Apéro à la Schützen

AB 10 PERSONEN

Schützen-Apéro

pro Person 9

Eiersalat auf Baguette
Polarbrot mit Rauchlachs
Fleischbällchen mit rassisger Sauce
Käseküchlein

Apéro Riche

pro Person 35

Polarbrot mit Dill-Zitronen-Crème und Rauchlachs
Rindstatar im Törtchen
Mini-Speck-Muffin
Kornbrot mit Brie und Trauben
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce
Saisonale Suppe im Glas
Riesencrevetten in Kartoffelmantel
Panna cotta mit Passionsfrucht-Coulis
Mini-Früchte-Tartelette
Schokoladen-Ganache

Zusätzliches zum Apéro

Portion für 5 Personen

Chips (150 g)	8
Erdnüssli (150 g)	5
Salzstängeli (150 g)	8
Grissini mit Kräuterquark-Dip (150 g)	10
Gemischte marinierte Oliven (250 g)	15
Parmesan, gebrochen (250 g)	16
Gemüwestängeli (500 g) mit Kräuterdipp	15

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

Apéro à votre choix

Kalte Häppchen

	pro Person
Polarbrot mit Dill-Zitronen-Crème und Rauchlachs	3
Rindstatar im Törtchen	3
Kornbrot mit Kräuterfrischkäse und Nüssen	3
Lachstatar-Cannelloni	3
Eiersalat auf Baguette	3
Speck-Brioche	3
Kornbrot mit Brie und Trauben	3
Tomaten-Oliven-Bruschetta	3

Warme Häppchen

	pro Person
Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnuss-Sauce	3
Käse-Windbeutel	3
Käseküchlein	3
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	3
Saisonale Suppe im Glas	3
Riesencrevetten in Kartoffelmantel	3
Fleischbällchen mit rassiger Sauce	3
Schinkengipfeli	3

Süsses

	pro Person
Saisonaler Früchte-Crumble	3
Mini-Früchte-Tartelette	3
Vanille-Windbeutel	3
Panna cotta mit Passionsfrucht-Coulis	3
Schokoladen-Ganache	3

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



apéro

Menu

AB 15 PERSONEN

Ab 15 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Für Allergiker bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Menü 1 pro Person 50

Saisonsalat

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce *

mit Kartoffelpüree und Rüeblli

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagrahm

Menü 2 pro Person 63

Tomatencrèmesuppe

mit Basilikumschaum

Gebrautes Lachsfilet an sämiger Safransauce *

serviert mit Basmatireis und Marktgemüse

Karamelisierter Ananas-Crumble

mit Limetten-Basilikum-Sorbet

Menü 3 pro Person 76

Saisonsalat

mit hausgemachtem Essig-Gemüse

Zartes Kalbsmedaillon mit rassigem Jus*

dazu Tagliolini und Marktgemüse

Passionsfrucht-Mango-Panna cotta

Menü 4 pro Person 67

Lachstatar-Cannelloni

mit Basilikum-Sauce

Boeuf Bourguignon *

mit Speckwürfel, Perlzwiebeln, Rüebliduo und Kartoffelpüree

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Himbeerherz und Vanilleglacé

Menü 5 pro Person 86

Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree

und Chorizo Condiment

Parmesancremesuppe mit Milchschaum

Schweinsfilet mit Spitzmorchelsauce *

serviert mit jungem Gemüse und Spätzlipfanne

Crème brûlée à la vanille

Menü 6 pro Person 92

Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb

mit saisonalem Salatbouquet und Grissini

Geflügelcrèmesuppe

verfeinert mit saisonalem Trüffel

Am Stück gebratenes Roastbeef *

mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Schokoladen-Variation

Ganache, Crackers, Crumble und Zitronensorbet

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

* Nachservice 10.- / Person



Vorspeisen

AB 10 PERSONEN

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Für Allergiker bereiten wir passend abgestimmte Gerichte zu.

Kalte Vorspeisen

pro Person

Saisonsalat mit hausgemachtem Essiggemüse	12
Oeuf parfait 63°C mit Kartoffelpüree und Rohschinken	19
Vitello Tonnato vom Fricktaler Kalb mit saisonalem Salatbouquet und Grissini	21
Lachstatar-Cannelloni an Basilikum-Sauce	21
Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree und Chorizo Condiment	21

Warme Vorspeisen

pro Person

Risotto mit Pilzen und getrockneten Tomaten dazu Parmesanstreifen und Kresse	16
Saisonale Pilzpfanne mit roten Zwiebeln und Petersiliensauce	16

Suppen

pro Person

Aargauer Rüeblischaumsuppe	12
Saisonale Suppe	12

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

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 48
mit Schalottensauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Schonend gegartes Rindsfilet 54
mit rassigem Jus, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Über Nacht gegarter Rindsschulterbraten 38
in seiner Sauce, durchzogen mit Balsamico
dazu saisonales Gemüse-Bouquet und Parmesan-Risotto

Geflügel pro Person

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

Schwein pro Person

Geschmorte Schweinskopfbäggli 32
an Portwein-Jus
dazu saisonales Gemüse und Spätzli

Traditioneller Aargauer Braten 30
mit Bratensauce
dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse-Bouquet

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 28
mit Morcheln, saisonalem Gemüse und gereiften Parmesan-Streifen

Kartoffelgnocchi in Basilikum-Rahm 28
mit Tomaten und Burrata pugliese

Risotto mit Pilzen und Dörrtomaten 28
mit Parmesan-Streifen und Kresse

Bei allen Hauptgerichten ist ein Nachservice für CHF 10 pro Person möglich.

Desserts

<u>Desserts</u>	pro Person
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Himbeerherz und Vanilleglace	14
Passionsfrucht-Mango-Panna cotta mit Schokoladendekoration	12
Karamelisierter Ananas-Crumble mit Limetten-Basilikum-Sorbet	14
Traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	12
Schokoladen-Variation Ganache, Crackers, Crumble und Zitronensorbet	16
Traditionelles Zitronensorbet mit Wodka	12
Zitronengrassorbet mit Minze	6
Fricktaler Apfelsorbet mit Apfelschümli	12



Informationen

Bestuhlung

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

Dekoration

Unsere saisonale Tischdekoration inklusive Kerzen stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung. Auf Wunsch stehen Ihnen zudem unsere dekorativen Stuhlhussen zur Verfügung (CHF 12.00 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 00.00 Uhr bis 01.00 Uhr CHF 150.00
- von 00.00 Uhr bis 02.00 Uhr CHF 300.00
- für jede weitere Stunde CHF 300.00 (nur im Schützenkeller möglich)

Bei Veranstaltungen bis nach 02.00 Uhr ist das Einholen einer Freinachtbewilligung bei der Stadt Rheinfelden erforderlich (CHF 100.00).

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 5.00. 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 40.00 pro Flasche (75cl).

Zimmerreservation

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

