

# *Für Zwischendurch*

<b>Saisonsalat</b>	13
Hausgemachtes Essiggemüse	
<b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Gebrochener Parmesan</b>	7
<b>Grüne Kalamata Oliven</b>	5
In Kräuter mariniert	
<b>Apéroplättli</b> , für 2-4 Feinschmecker	25
Bündnerfleisch, Salami, Käse, frisches Brot	
<b>Sandwiches</b>	7.50
Salami / Schinken / Käse	
<b>Flammkuchen</b>	
Speck, Zwiebeln	16
Speck, Zwiebeln, Käse	18
Vegetarisch	16
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	32
mit Pommes frites und Marktgemüse	
<b>Portion Pommes frites</b>	6

*petite  
faim*

## *Desserts*

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

### **Hausapero Rhababer Zero** 9.50

Hausgemachter Rhabarbersirup, 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 Rhabarber-Spritz** 14.50

Hausgemachter Rhabarbersirup, 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*

<b>Campari Orange</b>	12.70
Campari Bitter, aufgefüllt mit Orangensaft	
<b>Cynar Orange</b>	12.70
Cynar, aufgefüllt mit Orangensaft	
<b>Gin Tonic</b>	14.50
Hendrick`s Gin, dazu ein Fläschli Alpinesse Tonic Water	
<b>Gin Tonic</b>	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*

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

## *Südweine*

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

## *Grappe*

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

## *Obstbrände*

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

## *Likör*

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

## *Dunkle Brände* gereift im Eichenholz

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

## *Cognac*

<b>Courvoisier VSOP, 40%</b> Frankreich	2 cl	12
--	------	----

## *Scotch Single Malt Whisky*

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