Für Zwischendurch

Saisonsalat Hausgemachtes Essiggemüse	9 / 13
Tagessuppe	7.50
Apéroplättli, für 2-4 Feinschmecker Bündnerfleisch, Salami, Käse, frisches Brot	25
Gebrochener Parmesan	7.50
Grüne Kalamata Oliven In Kräuter mariniert	5
Sandwiches Salami / Schinken / Käse	7.50
Flammkuchen	
Speck, Zwiebeln	16
Speck, Zwiebeln, Käse	18
Vegetarisch	16
Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites und frischem Marktgemüse	44
Portion Pommes frites	6

petite faim

Desserts

Lauwarme Apfel-Tarte-Tatin 16
mit Mascarpone-Crème

Coupe Nesselrode 12 / 16
Hausgemachte Vermicelles mit
Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

Vermicelles 9 / 13
mit Meringue und Schlagrahm

«Eigentlich schon satt» 9
Schützen Schokoladenmousse

Café Gourmand 8.50
Vanilleglace mit Espresso

Glace pro Kugel
Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, 4
Vanille, Karamell, Mokka, Banane

Veganes Sorbet pro Kugel
Erdbeere, Apfel, Mango, Zitrone 4

Alkoholfreie Softdrinks

Rhäzünser 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 offen	3 dl	5.00
	5 dl	7.00
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

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, alkohohlfrei	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
Earl Grey
Classic Green
Pfefferminze
Jasmin
Kamille
Silberlindenblüte
Verbena
Bergkräuter
Rooibos Vanilla
Rote Beeren
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

Klassicher Apéritif

Appenzeller, 29% Emil Ebneter, 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

petite faim

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

petite faim

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

petite faim

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.