

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

*Herzhaftes 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 Dörrotomaten	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 14

mit grillierten Rosmarin-Aprikosen

Zitronengras-Pavlova 16

mit hausgemachter Meringue, roten Früchten und Coulis

Traditionelle Vanillecrème brûlée 16

mit Mandelhippen

«Eigentlich schon satt» 9

Rote Beeren-Salat und Joghurtglace

Café Gourmand 8.50

Vanilleglace mit Espresso

Wiener Eiskaffee 13

Vanilleglace mit doppeltem Espresso aufgefüllt,
garniert mit Schlagrahm

Glace pro Kugel 4

Fior di Latte, Pistazie, Schokolade, Vanille,
Salz-Karamell, Mokka, Banane

Veganes Sorbet pro Kugel 4

Erdbeere, grüner Apfel, Limette-Basilikum, Mango

*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.

