Echt
Wild
Seit über 30 Jahren
unsere Spezialiät.
Es ist Suuser-Zeit...
Gasthof zum
SCHÜTZEN
Aarau

WILD ISST MAN BEI UNS

UNSERE WILD-KLASSIKER

Flambierter Rehrücken "Schützen-Jagd"

in 2 Gängen serviert
(ab 2 Personen, erhältlich von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr)

an Preiselbeer-Portweinrahmsauce mit Waldpilzen,
reich garniert mit Butterspätzli, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne,
glasierten Maroni, Rosenkohl und Rotkraut

Pro Person 64.00

„Suure Mocke“

von der Aargauer Wildsau mit Kartoffelstock
und süsssauren Rüebli dazu gebratene Speckwürfeli,
Croutons und Silberzwiebeln 40.00

Zarte Rehschnitzel „Mirza“

an Preiselbeer-Portweinrahmsauce mit Butterspätzli,
Preiselbeerapfel, Rotkraut
und Kastanien Rosenkohl-Traubenragout 44.00

½ Portion 39.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

UNSERE GERICHTE

ZU BEGINN

VORSPEISEN

Kopfsalat mit gehacktem Ei	10.00
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Gemischter assortierter Salat	14.50
Nüsslisalat Grossmutter Art mit Speck und Croutons	14.50
Herbstlicher Blattsalat mit Trauben, Nüssen, Randen- und Kürbisstreifen und einem Schuss Kürbiskernöl	14.00
Wildsau-Mostbröckli auf Nüsslisalat an Kürbiskernöl mit karamellisierten Baumnüssen und Sbrinzwürfeli	16.00
Kurzgebratenes Hirsch-Entrecote „Tataki“ mariniert in Teriyaki-Sauce dazu Wasabi-Mayonnaise	18.00

SUPPEN

Luftiges Kürbiscremesüppchen leicht mit Curry und Balsamico gewürzt	13.00
Deftige Steinpilzsuppe mit Brösmeli und Petersilie	14.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

DIE HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Rassiger Reh-Pfeffer mit Brotwürfeli, Speck und Champignons
dazu Butterspätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel 38.00
½ Portion 33.00

Hubertus-Toast mit Rehgeschnetzeltem (120g) an Preiselbeerrahmsauce
mit Trauben, Pilzen, Preiselbeerapfel und Rotweinbirne 26.50
zusätzlich mit Spätzli 7.00

Ein Paar Wildsau-Rauchwürstli vom Metzger Schneider Möriken
- mit Brot und Senf 15.00
- mit Rösti oder kleiner Salatschüssel 23.00

FISCH

Schweizer Eglifilets im Bier-Teig gebacken 42.00
mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce ½ Portion 37.00

Pochierte Alpenzanderfilets an Petersilienrahmsauce
mit Wildreis und gebratenen Pastinaken 42.00

FLEISCHLOS

Herbstlicher Teller mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rosenkohl,
Preiselbeerapfel, Rotweinbirne, Waldpilzragout
und süss-sauren Rüebli 35.00

Sämiger Steinpilzrisotto mit Taleggio-Creme
und gepickeltem Kürbis 35.00

Rassiger Thai Wok mit gebratenem Tofu
dazu buntes Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Basmatireis 32.00

Kürbisravioli an Salbeibutter mit Tomaten-Würfel,
Pak-Choi, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Grana Padano 32.00

Wirsing-Cordonbleu im Pankomantel gefüllt mit Austernseitlingen
und Bergkäse dazu Steinpilzrisotto und gepickelter Kürbis 40.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

SCHÜTZEN KLASSIKER

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet		37.00
an Paprikarahmsauce mit Champignons dazu Nudeln		
„rassig, saftig und deftig" nach langjährigem Familienrezept		
• mit Pommes Frites **oder** Rösti	Aufpreis	4.00
„Stadtfilet" (200 g), Angus-Rindsfilet		
an Grünpfeffer- oder Hausbuttersauce		
dazu Trockenreis oder Nudeln		46.00
• mit Pommes Frites		50.00
• zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Saftiger Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce		
auf Kartoffelstock dazu glasierte Rüebli		38.00
Gebratene Kalbsleberli mit Salbei und Butterrösti		37.00
Rassiger Wok mit gebratenen Mägenwiler Pouletstreifen		
dazu buntes Gemüse, Kokosmilch, Koriander und Basmatireis		38.00
Schützen Rinds-Tatar	grosse Portion	35.00
mit Toast und Garnituren	kleine Portion	25.00
• mit Cognac oder Whisky	Aufpreis	4.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		36.00
• zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln		29.00
• zusätzliche Portion Mischgemüse	Aufpreis	7.50
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück		
mit Pommes Frites und Zitrone		29.00

Das Wechseln der Beilagen kann zu Mehrkosten führen

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

WEITERE SPEISEN

Fitnessteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur
• anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

mit gebratener Mägenwiler Pouletbrust		33.00
mit gebratenen Schweinsschnitzeln		29.00
mit gebratenen Kalbsschnitzeln		36.00
mit gebackenen Eglifilets aus der Schweiz und Tartarsauce		42.00
Salatteller mit Ei und Früchten garniert		22.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Hobelkäse) mit Brot und Butter serviert		28.00
Wurstsalat einfach		14.00
Wurst-Käsesalat einfach		16.00
• garniert jeweils zusätzlich		5.00
Sandwich mit Käse, Salami oder Schinken		7.80
Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken		10.00
Portion Pommes Frites	klein	7.50
Portion Pommes Frites	gross	12.00
Chicken-Nuggets (8 Stk.) mit Cocktailsauce		12.00
Mini Frühlingsrollen (8 Stk.) mit süss-saurer Sauce		14.00
Pouletflügeli (6 Stk.) mit Hausbuttersauce *ca. 20 Minuten Zubereitungszeit*		16.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

KINDERKARTE für Kinder unter 14 Jahre

Remo Teller	Kartoffelstock mit Bratensauce-Seeli und Gemüse	10.00
Donald Duck	Nüdeli mit Tomatensauce	10.00
Miss Piggy	Schnipo-Teller (Schwein) und Gemüse	12.00
Flipper	Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Gemüse	12.00
Peter Pan	Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	12.00
Globi Teller	Butterspätzli mit Champignonrahmsauce und Gurkenscheiben	10.00

Deklaration

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Hirsch	EU
Schwein	Schweiz	Rindstatar	Schweiz
Poulet	Schweiz	Rindsfilet	Australien
Wildsau	Schweiz	Egli	Schweiz
Reh	Schweiz / EU	Zander	Schweiz

Wir bedanken uns bei den lokalen Lieferanten und Produzenten

Gemüse und Salat	Rychard	Gretzenbach
Birnen, Erdbeeren	Loorhof	Lupfig
Apfel und Süssmost	Geier	Küttigen
Metzger	Speck	Rohr
	Sandmeier	Kölliken
Geflügel	Kneuss	Mägenwil
Bäckerei	Schweizer	Aarau
Mehl	Mühle	Seengen
Getränke	Blattner	Küttigen
Eier	Hunziker	Leimbach

Aargau isch fein

Allergien / Unverträglichkeiten
Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

SCHÜTZEN INFOS

PROGRAMM-VORSCHAU

Chateaubriand-Aktion	27.12.2026 bis 03.01.2027
Grosser Silvester-Ball	31.12.2026 ab 19.00 Uhr
Muschelwochen	05.01.2027 bis 31.01.2027

PARKTICKET

5 Stunden die Parkgebühr geschenkt

Bitte scannen Sie Ihr Parkticket beim Verlassen im Schützen am Gerät bei der Reception.

ÖFFNUNGSZEITEN

Di bis Sa	06.30 – 23.00 Uhr	warme Küche bis 22.00 Uhr
Sonntag	06.30 – 21.00 Uhr	warme Küche bis 20.00 Uhr

Montag erholen wir uns, das Büro ist jedoch für Sie geöffnet.