



NATÜRLICH GEERDET

JETZT
FLEISCHLOSE
WOCHEN



Gasthof zum
SCHÜTZEN
Aarau

NATÜRLICH GEERDET

FLEISCHLOSE WOCHEN

Die Wochen zwischen der Muschel- und Spargelsaison widmen wir im Schützen den fleischlosen Wohlfühl-Spezialitäten aus aller Welt.

Wir verwenden dabei absichtlich das Wort „fleischlos“, weil wir die Gerichte selbst in den Vordergrund stellen möchten und nicht unbedingt die Lebens-Philosophie.

Wir wünschen „En Guete!“



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
Rauchlachstatar mit Avocado und Mango	16.00
Hauchdünnes Rindscarpaccio mit Bärlauchpesto Aargauer Geissenkäse und gerösteten Pinienkernen	16.00

SUPPEN

Randen-Meerrettichcremesuppe mit Rahmhaube	12.00
Kartoffel-Bärlauchcremesuppe mit Croutons	12.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

NATÜRLICH GEERDET

FLEISCHLOSE WOCHEN

HAUPTGÄNGE

Süsskartoffelcurry mit Kichererbsen, dazu Naan-Brot	24.00
Sämiger Risotto mit Aargauer Trüffelbutter mit verlorenem Ei und frischem Blattspinat	34.00 ½ Portion 29.00
Rassiger Thai Curry-Wok mit gebratenem Tofu dazu buntes Gemüse und Basmatireis	32.00
Bärlauchravioli an Mascarpone-Rahmsauce mit Pak Choi, geschmorten Cherrytomaten, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Grana Padano	28.00
Wirsing-Cordonbleu im Pankomantel gefüllt mit Gemüse Austernseitlingen und Bergkäse, dazu Randenrisotto	40.00
Gebratene Servietten-Knödel mit Pilzragout und gebratenen Gemüse-Julienne	28.00
Grosser Salatteller mit Ei und Früchten garniert	20.00

Das Wechseln der Beilagen kann zu Mehrkosten führen.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

SCHÜTZEN KLASSIKER

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet an Paprikarahmsauce mit Champignons, dazu Nudeln «rassig, saftig und deftig» nach langjährigem Familienrezept	37.00
„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
Schweizer Eglifilets im Bier-Teig gebacken mit Petersilienkartoffeln und Tartarsauce	42.00 ½ Portion 37.00
Suure Mocke“ von der Aargauer Wildsau mit Kartoffelstock und süsssauren Rüepli, dazu gebratene Speckwürfeli Croutons und Silberzwiebeln	40.00
Saftiger Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce auf Kartoffelstock, dazu glasierte Rüepli	38.00
Gebratene Kalbsleberli mit Salbei und Butterrösti	37.00
Rassiger Wok mit gebratenen Mägenwiler Pouletstreifen dazu buntes Gemüse und Basmatireis	38.00
Schützen Rinds-Tatar mit Toast und Garnituren	grosse Portion 35.00 kleine Portion 25.00
• auf Wunsch 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	29.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

WEITERE SPEISEN

Schweizer Zanderfilets an Bärlauchrahmsauce, dazu Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und jungem Blattspinat mit Cherry-Tomaten 40.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur

- anstelle von Salat servieren wir Ihnen auf Wunsch Pommes Frites

mit gebratener Mägenwiler Pouletbrust 30.00

mit gebratenen Schweinsschnitzeln 28.00

mit gebratenen Kalbsschnitzeln 36.00

mit gebackenen Eglifilets aus der Schweiz, dazu Tartarsauce 42.00

Bündnerteller mit Brot serviert 28.00

Wurstsalat einfach 14.00

Wurst-Käsesalat einfach 16.00

- garniert jeweils zusätzlich 5.00

Ein Paar Hirsch-Rauchwürstli

- mit Brot und Senf 15.00

- mit Rösti oder kleiner Salatschüssel 23.00

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 16.00

ca. 20 Minuten Zubereitungszeit

Das Wechseln der Beilagen kann zu Mehrkosten führen.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE GERICHTE

KINDERKARTE für Kinder unter 14 Jahre

Remo Teller	Kartoffelstock mit Bratensaucen-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 Frites und Gemüse	12.00

Deklaration

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

Wir bedanken uns bei den lokalen Lieferanten und Produzenten

Gemüse und Salat	Früchte Rychard, Gretzenbach
Früchte	Loorhof, Lupfig
Apfel und Süssmost	Geier, Küttigen
Schafskäse	Käserei Berglinde, Buttwil
Metzger	Metzgerei Speck, Rohr Metzgerei Schneider, Möriken Wildmanufaktur Arn, Dürrenäsch
Geflügel	Kneuss Guggeli, Mägenwil
Bäckerei	Bäckerei Schweizer, Aarau
Mehl	Mühle Seengen, Seengen
Getränke	Blattner Getränke AG, Küttigen
Eier	Hunziker Leimbach



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

Betriebsferien: 20. Juli – 7. August 2025

PARKTICKET

5 Stunden die Parkgebühr geschenkt

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

Wichtig: Das Ticket muss beim Parkautomat auf den Parkplatz noch entwertet werden.

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 allerdings für Sie geöffnet.