

SCHÜTZEN

RESTAURANT



Vorspeisen

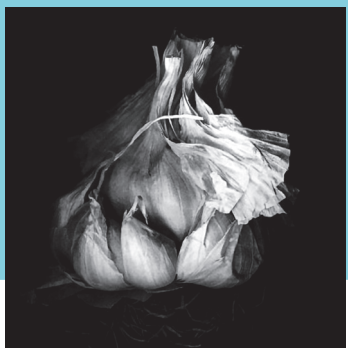
Saisonsalat • 9 / 13
mit hausgemachtem Essiggemüse

Nüsslisalat mit pochiertem Ei • 19
Speckwürfel und Croûtons

Rindsmarkbein aus dem Ofen • 21
mit Fleur de Sel und knusprigem Baguette

Vegane Kürbissuppe • 13
mit Ingwer, Currynüssen,
verfeinert mit Kokosmilch

Von Hand geschnittenes Rindstatar • 24
verfeinert mit Birnen und Haselnüssen,
dazu Rosmarin-Focaccia



Le Conaisseur

Black Angus Côte de Boeuf
ab 2 Personen • **pro Person 54**

an Pilzrahmsauce oder rassigem Jus,
dazu Saisongemüse und
eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Kartoffelstock,
Petersilien-Kartoffeln,
Spätzli oder frische Tagliolini



Fisch

Schweizer Zanderfilet • 41
auf Randen-Risotto,
mit Brunnenkresse-Sauce
und Rosenkohlblätter

Swiss Alpine Lachs • 44
an Safran-Sauce, Kartoffel-Pastinaken-
Mousseline, Maroni und Favabohnen

Riesencrevetten-Pfanne • 38
mit Wok-Gemüse, Jasminreis
und Kokossauce

Fleisch

Sieben Stunden gegarte Lammhaxe • 46
dazu frische Tagliolini und Kürbis-Brunoise

Wiener Schnitzel Schützen-Art • 49
paniertes Kalbsschnitzel
mit Petersilien-Kartoffeln
und Kräuterbouquet

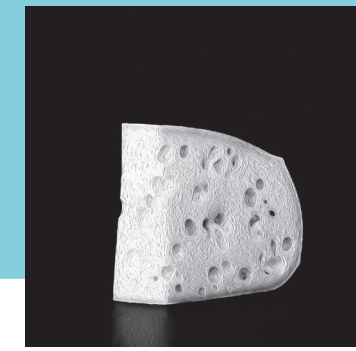
Schweins-Cordon bleu • 42
mit Pommes frites
und frischem Marktgemüse

Vegetarisch

Frische Waldpilz-Tagliolini • 33
an Pilzsauce à la crème,
Favabohnen und Parmesan-Hobel

Winterliches Risotto • 29
mit Kürbis-Brunoise, Safran-Rosenkohl
und Maroni

Vegane Wok-Pfanne • 29
geräucherter Tofu, Kokossauce
und Jasminreis



Dessert

Schokoladen-Ganache • 14
mit Fleur de Sel verfeinert und Orangenfilets

Hausgemachte Vermicelles • 16
mit Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

Panna cotta mit weisser Schokolade • 16
mit Kiwi-Zitronen-Salat

«Eigentlich schon satt» • 9
karamellierte Feigen
und Joghurtglace

Glace und veganes Sorbet • pro Kugel 4
Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade,
Vanille, Karamell, Mokka, Erdbeere, Banane
Sorbet: Limette-Basilikum,
Mango, grüner Apfel



Weinempfehlung

Chablis
Chardonnay
2022, Domaine Soupé, Burgund
10 cl • **9.50** / 75 cl • **61**

Vollmundiger Wein mit einer wunderbaren
Balance zwischen salziger Mineralität und
frischen Fruchtaromen.

Mathier's Optimo
Diolinoir, Gamaret,
Cabernet Sauvignon, Syrah
2023, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

10 cl • **9** / 75 cl • **57** / 150 cl • **89**

Überzeugt durch eine tiefdunkle Farbe,
unterstützt mit fein eingebundenem
Barrique und massiver Tanninstruktur.
diskreten würzigen Note.

SCHÜTZEN

RESTAURANT



starters

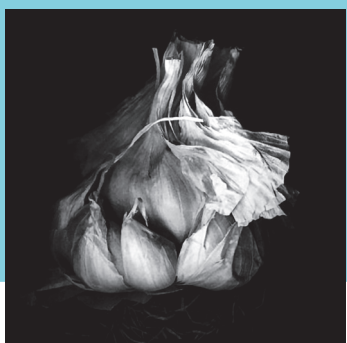
Seasonal salad • 9 / 13
with homemade pickles

Lamb's lettuce with poached egg • 19
bacon and croutons

Beef marrow from the oven • 21
fleur de sel and crispy baguette

Vegan pumpkin soup • 13
with ginger, curry nuts,
refined with coconut milk

Beef tartare cut by hand • 24
pears, hazelnuts
served with rosemary focaccia



Le Conaisseur

Black Angus Côte de Boeuf
for 2 or more • **per person 54**

with creamy mushroom sauce or gravy,
served with seasonal vegetables
and a side dish of your choice:

French fries, mashed potatoes,
parsley potatoes,
spätzli or fresh tagliolini



fish

Swiss Pike-perch fillet • 41
on beetroot risotto, watercress sauce
and Brussels sprout leaves

Swiss Alpine salmon • 44
with saffron sauce, potato and parsnip
mousseline, chestnut and fava beans

Giant prawns • 38
seasonal vegetables wok-style,
jasmine rice, coconut sauce

meat

Lamb shank cooked for seven hours • 46
fresh tagliolini and pumpkin brunoise

Viennese schnitzel à la Schützen • 49
breaded veal cutlet
with parsley potatoes and herb bouquet

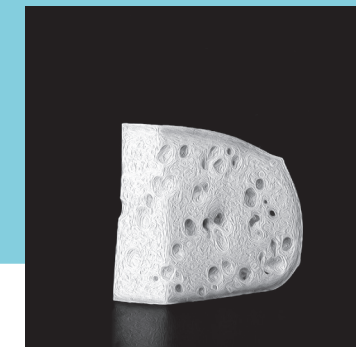
Pork cordon bleu • 42
with French fries
and fresh market vegetables

vegetarian

Fresh tagliolini • 33
with porcini mushroom sauce à la crème,
fava beans and shaved Parmesan

Winter risotto • 29
with pumpkin brunoise,
saffron brussels sprouts and chestnuts

Vegane Wok-Pfanne • 29
with smoked tofu, coconut sauce
and jasmine rice



dessert

Chocolate ganache • 14
with fleur de sel and orange fillets

Homemade vermicelles • 16
with vanilla ice cream,
meringue and whipped cream

Panna cotta with white chocolate • 16
with kiwi-lemon salad

«actually already full» • 9
caramelised figs
and yoghurt ice cream

Ice cream and vegan sorbet • per scoop 4
Ice cream: Fior di Latte, pistachio,
chocolate, vanilla, caramel,
mocha, strawberry, banana
Sorbet: lime-basil, mango and green apple



Weinempfehlung

Chablis
Chardonnay
2022, Domaine Soupé, Burgund
10 cl • **9.50** / 75 cl • **61**

Vollmundiger Wein mit einer wunderbaren
Balance zwischen salziger Mineralität und
frischen Fruchtaromen.

Mathier's Optimo
Diolinoir, Gamaret,
Cabernet Sauvignon, Syrah
2023, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

10 cl • **9** / 75 cl • **57** / 150 cl • **89**

Überzeugt durch eine tiefdunkle Farbe,
unterstützt mit fein eingebundenem
Barrique und massiver Tanninstruktur.
diskreten würzigen Note.