

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

*Herzhafte Kleinigkeiten.
Zum Teilen. Oder auch nicht...*

Vorspeise

| | |
|---|----|
| Saisonsalat | 13 |
| mit hausgemachtem Essiggemüse | |
| Lauch-Ballotine mit Noriblättern | 19 |
| Mimosa-Ei und Kräutervinaigrette | |
| Rindsmarkbein aus dem Ofen | 21 |
| mit Fleur de Sel und knusprigem Baguette | |
| Weisse Spargelsuppe | 13 |
| verfeinert mit Vanille und Parmesan | |
| Von Hand geschnittenes Rindstatar | 24 |
| mit Frühlingskräutern, Zitrone und Kapern | |

*avec
plaisir*

Lieblingskreation

Französische Seezunge à la Meunière, ab 2 Personen **pro Person**
an Butter-Zitronen-Petersilien-Sauce, **54**
mit Arisdorfer Dampfkartoffeln und saisonalem Gemüse

Ein Fest für die Sinne: Saftig, zart und voller Aroma –
direkt am Tisch filetiert und genau nach Ihren
Wünschen serviert.

Ein Genuss, der perfekt zu einem besonderen Abend
zu zweit oder in guter Gesellschaft passt.

Fleisch

- | | |
|--|----|
| Sieben Stunden gegarte Lammhaxe | 46 |
| dazu frische Tagliolini und grünes Gemüse | |
| Rindshohrückensteak | 53 |
| mit Sauce Hollandaise weissem Spargel, Bärlauchpesto und Kartoffelpüree | |
| Schweins-Cordon bleu | 42 |
| mit Pommes frites und frischem Marktgemüse | |

*avec
plaisir*

Fisch

| | |
|---|----|
| Wolfsbarschfilet | 46 |
| an Beurre-blanc, grünem Spargelrisotto und Favabohnen | |
| Swiss Alpine Lachssteak | 44 |
| an Petersilien-Sauce, Artischockenherzen- und Dörrtomatenpfanne, dazu Kartoffelpüree | |
| Riesencrevetten-Pfanne | 38 |
| mit Wok-Gemüse, Jasminreis und Kokossauce | |

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Spargel Duo | 36 |
| an Sauce Hollandaise, mit cremiger Burrata pugliese, Bärlauchpesto und Bratkartoffeln | |
| Spargelrisotto | 29 |
| mit Frühlingszwiebeln, Favabohnen und Parmesanchips | |
| Vegane Wok-Pfanne | 29 |
| geräucherter Tofu, Kokossauce und Jasminreis | |

Dessert

| | |
|--|-------------|
| Schokoladen-Ganache | 14 |
| mit Fleur de Sel verfeinert und Orangenfilets | |
| Zitronengras-Pavlova | 16 |
| mit hausgemachter Meringue, roten Früchten und Coulis | |
| Traditionelle Vanillecrème brûlée | 16 |
| mit Mandelhippen | |
| «Eigentlich schon satt» | 9 |
| Erdbeer-Rhabarber-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, Erdbeere, Banane | |
| Veganes Sorbet | pro Kugel 4 |
| Mango, grüner Apfel, Limette-Basilikum | |

*avec
plaisir*

SCHÜTZEN

RESTAURANT

Öffnungszeiten:

| | |
|-----------------|-----------------|
| Montag–Freitag: | 07.00–22.30 Uhr |
| Samstag: | 07.30–22.30 Uhr |
| Sonntag: | 07.30–22.00 Uhr |

Festere 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.