

SCHÜTZEN

RESTAURANT



pour commencer

Salade de saison · 9 / 13

Saisonsalat
mit hausgemachtem Essiggemüse

Tomates et burrata · 18

Bunte Cherrytomaten auf Burrata-Crème,
rote Zwiebeln und Pistazienpesto

Saumon mariné, mangue et avocat · 19

Marinierter SwissLachs,
Mango- und Avocado-Würfel,
Koriander, Kokosmilch

Gaspacho d'ananas et tomates · 13

Kalte Ananas-Tomaten-Suppe,
Kräuterbouquet

Carpaccio de bœuf Suisse Waygu · 24

Schweizer Waygu-Rinds-Carpaccio,
Sesamöl, Erdnüsse, Mizunablätter



carte blanche

Lassen Sie unserem Chef de Cuisine
David Heisch freie Hand und geniessen Sie
ein feines 3-Gänge-Überraschungs-Menü.

jeweils abends,
ab 2 Personen · **pro Person 68**



le poissonnier

Filet de cabillaud et pastèque rôtie · 41

Kabeljaufilet an Safransauce,
gebratene Wassermelone,
Parmesanrisotto

Steak de saumon et romaine grillée · 43

SwissLachs-Steak
an Vinaigrette vierge,
grillierter Lattich,
Thymian-Kartoffelpüree

Crevettes géantes aigre douce · 38

Riesecrevetten-Pfanne,
sommerliches Julienne-Gemüse,
süss-sauer-Sauce,
Süsskartoffelpüree

le boucher

Souris d'agneau de sept heures · 39

Sieben Stunden gegarte Lammhaxe
Kartoffelpüree, Safran-Fenchel

Entrecôte de veau · 54

Kalbsentrecôte an Salbeijus,
grüne Gemüsepfanne,
Bratkartoffeln

Suprême de poulet élevé au maïs · 36

Maispoulardenbrust an
Pfifferlingrahmsauce,
geschmorter Blumenkohl, Tagliolini

le maraîcher

Poêlée de girolles à la crème · 32

Pfifferlingspfanne an Rahmsauce,
Tagliolini, Parmesan-Hobel,
Kräuterbouquet

Risotto tomate et burrata croustillante · 34

Panierte Burrata auf Tomatenrisotto,
grüne Mizunablätter

Pastèque rotie et légume d'été · 29

Gebratene Wassermelone auf
sommerlichem Julienne-Gemüse,
süss-sauer-Sauce, Süsskartoffelpüree



pour finir

Cheesecake à la fraise · 16

Erdbeer-Cheesecake
mit Schlagrahm und Coulis

Camembert dans sa boîte · 9

Camembert mit Früchten und Kräutern

Pavlova mangue et passion · 16

Pavlova-Torte mit Mango und Passionsfrucht,
Meringues, Schlagrahm

Café gourmand du Schützen · 9.50

Espresso, Tiramisu-Kugel

Glace und veganes Sorbet · pro Kugel 4

Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade,
Vanille, Karamell, Mokka, Erdbeere
Sorbet: Banane, Limette-Basilikum,
Mango, grüner Apfel



choix du sommelier

Chablis

Chardonnay

2021/2022, Domaine Soupé, Burgund

10 cl · 9 / 75 cl · 59

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

Mathier's Optimo

Diolinoir, Gamaret,

Cabernet Sauvignon, Syrah

2022, Adrian & Diego Mathier, Salgesch

10 cl · 9 / 75 cl · 57 / 150 cl · 89

Dieser Optimo überzeugt durch seine
tiefdunkle Farbe, unterstützt von
fein eingebundenem Barrique und
weicher Tanninstruktur.