

SCHÜTZEN

RESTAURANT



pour commencer

Salade de saison · 9 / 13
Saisonsalat
mit hausgemachtem Essiggemüse

Œuf poché · 18
Pochiertes Ei auf Kürbispüree,
Hirsch-Rohschinken

Saumon suisse, mangue et avocat · 21
Marinierter SwissLachs,
Mango- und Avocadowürfel,
Tom Yam-Nüsse, Koriander

Velouté de potimarron · 13
Hokkaido-Kürbis-Suppe,
Ingwer, Curry, Kokosmilch

Tartare de bœuf d'automne · 24
Herbstliches Rindstatar,
Nüsse, Birne, knuspriges Baguette



le poissonnier

Steak de Saumon suisse et épinard · 41
SwissLachs-Steak auf frischem
Rahmspinat, Randen julienne, Tagliolini

Filet de sandre · 43
Zanderfilet, Pastinaken, Risotto,
Noilly-Prat-Sauce, Rosenkohlblätter

Crevettes géantes façon wok · 38
Riesencrevetten-Pfanne, herbstliches
Wok-Gemüse, Jasminreis, Kokossauce

le boucher

Souris d'agneau de sept heures · 42
Sieben Stunden gegarte Lammhaxe,
Kartoffelpüree, Safran-Rosenkohl

Rib eye de bœuf, 250g · 54
Rib Eye Steak an Cassis-Jus,
grüne Gemüsepfanne, Bratkartoffeln

Ris de veau en basse température · 39
Kalbsherzbries bei 63 °C gegart,
Kürbispüree, wilder Brokkoli

le maraîcher

Poêlée de girolles à la crème · 32
Pfifferlingspfanne an Rahmsauce,
Tagliolini, Parmesan-Hobel,
Kräuterbouquet

Risotto d'épinards et ricotta · 28
Spinat-Ricotta-Risotto,
Birnenwürfel, Randen julienne

Assiette vegane façon wok · 29
Vegane herbstliche Wok-Pfanne,
geräucherter Tofu, Kokossauce, Jasminreis



pour finir

Cheesecake aux marrons · 16
Marroni-Cheesecake, Kumquats,
Schlagrahm

Camembert dans sa boîte · 9
Camembert mit Früchten und Kräutern

Coupe Nesselrode · 16
Hausgemachte Vermicelles, Vanilleglace,
Meringue, 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



carte blanche

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

ab 2 Personen · **pro Person 68**



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**

Überzeugt durch seine tiefdunkle Farbe,
unterstützt von fein eingebundenem
Barrique und weicher Tanninstruktur.