

# SCHÜTZEN

## RESTAURANT



### pour commencer

#### **Salade de saison · 9 / 13**

Saisonsalat  
mit hausgemachtem Essiggemüse

#### **Salade d'asperges et kiwi · 16**

Spargel-Kiwi-Salat mit pochiertem Ei  
und rotem Mizuna-Salat

#### **Saint-Jacques rôties · 24**

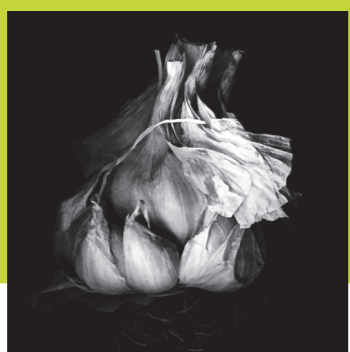
Gebratene Jakobsmuscheln,  
Kartoffelpüree und Chorizo brunoise

#### **Velouté d'asperges · 13**

Spargelcrèmesuppe mit Parmesan  
und Frühlingszwiebeln

#### **Tartare coupé au couteau · 24**

von Hand geschnittenes Rindstatar  
mit Kräuterbouquet



### carte blanche

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

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



### le poissonnier

#### **Filet de skrei · 41**

Skrei-Filet an Safransauce,  
Bärlauch-Kartoffel-Püree  
und weisser Spargel

#### **Saumon des Alpes en cubes · 43**

SwissLachs-Würfel an Rieslingsauce,  
Favabohnen, Frühlingszwiebeln  
und Mezze Maniche-Teigwaren

#### **Crevettes géantes grillées · 38**

Grillierte Riesencrevetten an Kokosmilch,  
grüner Spargel, Wasabi-Erdnüsse  
und Koriander-Risotto

### le boucher

#### **Souris d'agneau de sept heures · 39**

Sieben Stunden gegarte Lammhaxe  
auf Kartoffelpüree und Safran-Fenchel

#### **Entrecôte de veau · 54**

Kalbsentrecôte an Schinken-Hollandaise,  
grüne Gemüsepfanne  
und Frühlingskartoffeln

#### **Suprême de poulet élevé au maïs · 36**

Maispouardenbrust an Morchel-Rahmsauce,  
Tagliolini und geschmorter Blumenkohl

### le maraîcher

#### **Poêlée d'asperges et morilles · 32**

Spargel-Morchel-Pfanne mit Teigwaren,  
an Bärlauchpesto

#### **Duo d'asperges sauce hollandaise · 36**

Spargelduo an Sauce hollandaise,  
Frühlingskartoffeln, Eier und Pistazien

#### **Assiette vegane · 29**

Veganes Koriander-Risotto,  
Safran-Fenchel und Wasabi-Erdnüsse



### pour finir

#### **Cheesecake à la fraise · 16**

Erdbeer-Cheesecake  
mit Schlagrahm und Coulis

#### **Camembert dans sa boîte · 9**

Camembert mit Früchten und Kräutern

#### **Délice mangue et spéculos · 16**

Mango-Tiramisu mit Spekulatiuscrumble

#### **Crème brûlée à la vanille · 15**

Gebrannte Crème nach französischer Art  
mit Rhabarbersorbet

#### **Glace und veganes Sorbet · pro Kugel 4**

Glace: Fior di Latte, Pistazie, Schokolade,  
Vanille, Karamell-Fleur de Sel  
Sorbet: Banane, Limette-Basilikum,  
Mango und grüner Apfel



### choix du sommelier

#### **Chablis**

#### **Chardonnay**

**2021, Domaine Soupé, Burgund**

10 cl · 9 / 75 cl · 59

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

#### **B de Biac**

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
2014, Château Biac, Côtes de Bordeaux**

10 cl · 10 / 75 cl · 65

Einladendes, frisches Bouquet nach reifen  
Sauerkirschen, Pflaumen, Minze,  
Lakritze und Lavendel - gepaart mit einer  
diskreten würzigen Note.