



Highlights am Wasser

Im Restaurant Schiff verschmelzen kulinarische Traditionen und kreative Innovationen zu einzigartigen Erlebnissen am Wasser. Mit Blick auf den Rhein inmitten der malerischen Altstadt von Rheinfelden verspricht es abwechslungsreiche Genüsse.

**Schützen Hotels
Rheinfelden
Restaurant Schiff**
Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden
schiff@schuetzenhotels.ch
schuetzenhotels.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 07:00 – 22:30
Sa 07:00 – 22:30
So 07:30 – 22:00

Ab November lockt das Rheinfelder Traditionshaus wieder mit einem kulinarischen Höhepunkt. Beim «Fondue am Rhein» geniessen die Gäste das beliebte Käsegericht im kuschelig-warmen Ambiente mit Blick aufs Wasser. «In der kälteren Jahreszeit bietet unsere Rheinterrasse eine ganz besondere Atmosphäre. Das Fondue wird zum Erlebnis, wenn der Fluss leise vorüberzieht und die Gäste gesellig rund um das Caquelon sitzen», so Chef de service Nora Mugwika. «Ein idealer Ort für ein stimmiges Weihnachtsessen, ein gemütliches Treffen unter Freunden oder einen romantischen Abend zu zweit.»

Legendäre Klassiker

Auf der Winterkarte des Restaurants Schiff finden sich auch Klassiker wie das Chateaubriand, das direkt am Tisch tranchiert und mit der traditionellen Sauce béarnaise serviert wird. Trotz variierender Legenden über seine Entstehung bleibt unbestritten, dass die-

ses Gericht zu den ganz besonderen kulinarischen Genüssen zählt. Ein doppeltes Filetsteak, geschnitten aus dem mittleren, besonders zarten Teil eines Rindsfilets, wird dabei auf eine Dicke von etwa vier Zentimetern tranchiert und medium rare bis rosa gebraten.

Vielfalt und Frische

Neben den Klassikern hat die Küche aber auch moderne Kreationen im Angebot. Der Fokus liegt auf frischer, schweizerischer Küche mit mediterranen Einflüssen. So finden beispielsweise die kross gebratenen Eglifilets und das hausgemachte Cordon bleu vom Kalb genauso Platz wie Oktopus caprese oder Pinsa mediterranea. Auch die Getränkeauswahl überzeugt. Kreative Cocktails, die von Nora mit Kräutern aus eigenem Anbau verfeinert werden, ergänzen das kulinarische Angebot perfekt.



Übernachten am Rhein

Sich nach dem genussvollen Abendessen direkt in die weichen Federn fallen lassen? Seit Mai 2024 wieder möglich! Nach einer sanften Renovation erwarten die Gäste 39 Zimmer an bester Lage zwischen der pittoresken Rheinfelder Marktgasse und dem Rhein. Nach einer erholsamen Nacht stärkt man sich am Frühstücksbuffet mit bester Aussicht für den kommenden Tag.

Besondere Momente

Beim eleganten Dinner im warmen Innenraum wie beim geselligen Fondue auf der Terrasse bietet das Restaurant Schiff in dieser Saison besondere Genussmomente in einzigartiger Atmosphäre. Kulinarische Raffinesse, regionale Frische und die idyllische Lage am Rhein machen das Lokal zu einem lohnenden Ziel für alle, die Herbst und Winter von ihrer schönsten Seite erleben möchten.

Schiff-Specials

12. OKTOBER BIS 23. NOVEMBER 2024

Menü zur Fricktaler Bühne

Kulinarische Einstimmung auf das Stück «Gräfin Mariza» mit thematisch passendem Menü.

AB 16. OKTOBER 2024

Chateaubriand

Der zeitlose Klassiker wird am Tisch tranchiert und mit Sauce béarnaise serviert.

AB 1. NOVEMBER 2024

Fondue am Fluss

Die Aussicht bei kuschlig-warmem Ambiente auf der Rheinterrasse mit cremigem Fondue geniessen.

AB 1. DEZEMBER 2024

Adventsmenü

In der Adventszeit präsentiert die Schiff-Crew eine besondere Auswahl an festlichen Gerichten.

31. DEZEMBER 2024

Silvester am Rhein

Das Jahr klingt kulinarisch und musikalisch bei einem 5-Gänge-Menü und mit Blick auf die Rheinbrücke aus.