



Schiff mit neuem Kapitän

Das Restaurant Schiff in Rheinfelden verbindet Tradition und Moderne zu einer einzigartigen Genusserfahrung. Mit Blick auf den Rhein und inmitten der malerischen Altstadt von Rheinfelden bietet es eine vielfältige Saisonküche. Seit Juli leitet ein neuer Chef das Team am Herd.

**SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN**
Restaurant Schiff
Marktgasse 60
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 22 22
schiff@schuetzenhotels.ch
schuetzenhotels.ch

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

Im Rheinfelder Restaurant Schiff steht ein neuer Kapitän am kulinarischen Steuer: Jean-Philippe Cereja (Bild rechts). Sein Erfolgsrezept? Teamarbeit! Statt auf Autorität setzt der Küchenchef auf eine sorgfältige Anleitung und starken Zusammenhalt im Team. Seine Leidenschaft für einfache Zutaten, regionale Produkte und überraschende Kombinationen verspricht seinen Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Auch die Vision des neuen Küchenchefs ist ambitioniert: Das Restaurant Schiff soll seinen Ruf als exzellentes Fisch-Restaurant behalten, aber vermehrt auch für herausragende vegetarische Gerichte bekannt werden.

Saisonale Farbtupfer

Die Basis dafür sind regionale Zutaten, die auf der aktuellen Herbst-/Winterkarte in Form von vielen saisonalen Farbtupfern wie Kürbis, Pilzen oder auch Zwetschgen auftauchen. Überhaupt wird es ein

spannender Herbst im Schiff. Die Winterlounge auf der Rheinterrasse beispielsweise verbreitet mit Lichtern und Fellen eine kuschelig-warme Stimmung. Eingewickelt in eine warme Decke lässt sich hier an den Wochenenden der Apéro in einer ganz speziellen Ambiance geniessen.

Innovative Getränkekreationen

Chef de Service Nora Mugwika ist nicht nur eine Meisterin der klassischen Drinks wie Hugo und Aperol Spritz, sondern überrascht die Gäste stets aufs Neue mit innovativen, abwechslungsreichen Kreationen. Als echte Expertin für aussergewöhnliche Mixturen mixt sie eigene, saisonabhängige Rezepte, die den Gaumen verzaubern. Und das Besondere dabei: Viele ihrer Drinks erhalten durch die Verwendung von selbst gezogenen Kräutern aus dem restauranteigenen Urban Garden eine unvergleichliche Note.



Die Kurzformel für das Restaurant Schiff: unvergessliche Genussmomente, geprägt von kulinarischer Raffinesse, Teamgeist und einem beeindruckenden Rheinpanorama.

25 Jahre «Goldener Fisch»

Das Restaurant Schiff feiert dieses Jahr die 25-jährige Mitgliedschaft in der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch». So nennt sich ein Zusammenschluss von Fischliebhabern, Kochkünstlern und Berufsfischern, welche die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe fördern. Ziel ist es, die möglichst kreative Zubereitung des einheimischen Fisches zu fördern. Die blaue Tafel garantiert auch heute noch Fischkochkunst erster Güte (siehe auch S. xv).

Veranstaltungen

IM HERBST

Wildkarte

Aus der herbstlichen Wildkarte lässt sich nach Lust und Laune ein eigenes Menü zusammenstellen.

1. – 25. DEZEMBER 2023

Adventsmenü

In der Adventszeit präsentieren Küchenchef Jean-Philippe Cereja und seine Crew eine besondere Auswahl an festlichen Gerichten.

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2023, AB 19:00 UHR

Silvester am Rhein

Das Jahr klingt kulinarisch und musikalisch bei einem 5-Gänge-Menü (inklusive einem Glas Champagner) und freiem Blick auf die Rheinbrücke aus.

