SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND

Ich heisse Sie herzlich willkommen im Schützenhaus am See!
Es erfüllt mich mit Freude und Stolz, dass ich als jüngste Tochter,
den Betrieb meiner Eltern und Vorfahren weiterführen darf.

GASTGEBERIN SIMONA BEETZ

Seit über 100 Jahren wirtet die Familie Beetz im Schützenhaus. In vierter Generation führt Simona Beetz, die jüngste Tochter der Familie, den Betrieb ihrer Vorfahren weiter. Nach der Hotelfachschule SHL Luzern hat Sie, unter anderem in Spanien, Ihre beruflichen Erfahrungen gesammelt. Die dort erlebte mediterrane Lebensfreude kombiniert Sie nun mit dem traditionsreichen Familienbetrieb.
Lassen Sie sich von der traumhaften Aussicht und den vorzüglichen Fischgerichten verwöhnen.

Das Team wünscht Ihnen
En Guete

VORSPEISEN

	KLEIN	GROSS
Tagessuppe		10.50
Verschiedene Tapas je nach Tagesangebot, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne		
Geräucherte Forelle auf kleinem Lauch-Kartoffel-Salat garniert mit Radieschen	18.50	25.00
Irischer Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	18.50	25.00
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	21.50	28.00
Schützenhausteller Auswahl an Aufschnitt und Käse nach Angebot		21.50

SALATE

Grüner Blattsalat mit Kernen an Hausvinaigrette oder Papas French-Dressing	10.50	
Gemischter Salat Blattsalat an Hausvinaigrette oder Papas French-Dressing mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis	12.50	18.00
Wurstkäsesalat einfach, an Papas French-Dressing		15.00
garniert, an Papas French-Dressing		17.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzli an einer Eierschwämmli-Rahmsauce	26.00
Gemüse-Curry mit Papaya, Kokosmilch und Basmatireis	25.00

Bezeichnung Allergien:

Gluten-haltiges Getreide / Schalentiere / Erdnüsse / Milch / Sellerie /Ei / Hülsenfrüchte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 8% MwSt.

FISCH KLASSIKER

	KLEIN	GROSS
Faustfisch Gebackene Eglifilets mit Zitrone und Sauce Tartar		27.50
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	28.00	34.00
Eglifilets gebacken Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln	29.00	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz Gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Langkornreis	33.00	40.00
Felchenfilet Gebratenes Felchenfilet an brauner Mandelbutter mit Bratkartoffeln und Spinat		38.00

FLEISCH

Rindsfilet an Rotweinjus (ca. 180g) mit Stampfkartoffeln und Marktgemüse		52.00
Pouletbrust Provençale mit Tomaten und Kräutern, serviert mit Langkornreis und Kräuterbutterrahmsauce		28.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	18.00	26.50
Cordon-Bleu Paniertes Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites		32.00

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch (Rind, Kalb, Schwein und Geflügel) stammt aus der Schweiz. Die Egli für unsere à la Carte Gerichte stammen aus Polen und die Forellen aus Dänemark, beide werden uns von Bianchi geliefert. Felchen erhalten wir von lokalen Fischern und wurden in der Schweiz gefangen. Tagesempfehlungen und Meeresfische sowie Abweichungen in der Herkunft, deklarieren wir direkt in der Karte oder geben mündlich Auskunft.

Bezeichnung Allergien:

Gluten-haltiges Getreide / Schalentiere / Erdnüsse / Milch / Sellerie /Ei / Hülsenfrüchte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 8% MwSt.