

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 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 Rübli, 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 Kräuterbuttersauce
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
Kräuterbuttersauce

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 stammen aus Dänemark und 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.