

Restaurant  Schützenhaus

DAS FISCHRESTAURANT

DIREKT AM ZÜRICHSEE

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND



GASTGEBERIN SIMONA BEETZ

Seit über 100 Jahren wirtet die Familie Beetz im Schützenhaus. In vierter Generation führt Simona Beetz den Betrieb seit März 2017 weiter. Nach der Hotelfachschule SHL Luzern hat Sie, unter anderem in Spanien, Ihre beruflichen Erfahrungen gesammelt.

„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. In Spanien habe ich die mediterrane Lebensfreude und kulinarischen Spezialitäten kennengelernt und kombiniere diese nun mit dem traditionsreichen Familienbetrieb. Lassen Sie sich von der traumhaften Aussicht und den vorzüglichen Fischgerichten verwöhnen.“

KÜCHENCHEF STEVE ISTVAN KOVACS









Steve stammt aus Ungarn wo er seine Ausbildung zum Koch absolvierte und Arbeitserfahrung in verschiedenen Betrieben sammelte, danach lebte und kochte er in Zypern. Seit 2015 arbeitet und lebt er in der Schweiz.

„By composing this menu my central goal was to preserve the 100 year tradition of the Restaurant Schützenhaus but also to honor the 21th century gastronomic trends. So the very popular egli-dishes and other favorites are still available. In addition you can now taste my new creations and our weekly lunch menu“

DAS SCHÜTZENHAUS TEAM WÜNSCHT IHNEN EN GUETE

VORSPEISEN









		KLEIN	GROSS
Gurken-Kaltschale mit Joghurt und Dill verfeinert		11.50	
Tagessuppe		10.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	10.50	
Gemischter Salat mit Rüebl, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	12.50	18.00
Roter Chabissalat mit Granatapfelkernen und karamellisierten Pekannüssen	 	12.50	
Halbe Avocado „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella		13.50	
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	18.50 ca. 70g	25.00 ca. 120g
Wurstkäsesalat an Papas French-Dressing einfach	 		18.50
garniert	 		20.50
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	21.50 ca. 80g	28.00 ca. 140g









Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch / Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

HAUPTGÄNGE














		KLEIN	GROSS
Faustfisch Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar			27.50
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln		28.00	34.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartar		29.00	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis		33.00	40.00
Zürichsee Felchenfilets an Safransauce mit neuen Kartoffeln und Fenchel-Spinat-Gemüse			39.00
Schnitzel panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites		18.00	26.50
Rib Eye Steak (ca.230g medium gebraten) mit Chorizo-Kartoffelstock und dazu Tomaten mit Pilzen aus dem Ofen			46.50
Auberginen Ravioli im Safranteig an Butter mit Rucola und Parmesan		20.50 12 Stk	27.50 17 Stk









Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch / Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

DESSERT

Dunkler Schokoladenpudding mit Rahm und Schokospänen		10.50
Erdbeerparfait mit Gin verfeinert	  	12.50
Tartelette mit Zitronenmousse mit frischen Früchten garniert	  	11.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	  	11.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm	  	6.50-7.50

Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / / Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch / Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.









Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch (Rind, Schwein, Lamm und Kalb) stammt aus der Schweiz.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert. Der Lachs ist aus Norwegen und die Crevetten aus Vietnam.

Tagesempfehlungen sowie Abweichungen in der Herkunft, deklarieren wir direkt in der Karte oder geben mündlich Auskunft.

Milch  / Gluten haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  // Sellerie  / Ei 
 Vegetarisch / Vegan 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage. Gerne nehmen wir auch Änderungen gemäss Ihren Bedürfnissen vor.

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.