

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

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Tagessuppe	 	10.50
Waldpilz-Crèmesuppe	 	12.50
Portobello mit Gorgonzola gefüllt im Rohschinken Mantel auf Salatbouquet an Balsamico-Honig-Dressing		17.50
marinierter Polpo Salat serviert auf feinem Randen Carpaccio		15.50
Kaki Caprese mit Burrata mit Pesto und Granatapfelkernen	 	13.50

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

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.

KLASSIKER DES HAUSES

VORSPEISEN

KLEIN GROSS

Blattsalat mit Kernen
an Papas French-Dressing
oder Hausvinaigrette



10.50

Gemischter Salat
mit Rüeblī, Randen, Gurken & Chabis
an Papas French-Dressing
oder Hausvinaigrette



12.50 18.00

Wurstkäsesalat
einfach, an Papas French-Dressing
garniert, an Papas French-Dressing



18.50

20.50

Rauchlachs
Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe



18.50 25.00
ca. 70g ca. 120g

Beefsteak Tatar
Toast, Butter und Zwiebelringe



21.50 28.00
ca. 80g ca. 140g

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

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.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

HAUPTGÄNGE		KLEIN	GROSS
gebratenes Steinbutt Filet mit Ratatouille und Bratkartoffeln			38.50
Wells Ragout mit Paprika Sauce serviert mit Farfalle und cremigem Hüttenkäse			36.50
Hirsch Entrecôte an Portweinjus mit Kürbis-Kartoffel-Püree und sautierten Waldpilzen			42.50 ca.190g
Ossobuco Cremolata vom Kalb mit Polenta und Broccoli			39.50 ca.300g
Kürbis Ravioli im Mohn Teig an Salbeibutter mit Kürbiskernen und Parmesan		20.50 12Stk	27.50 17Stk

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

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.

SCHÜTZENHAUS KLASSIKER

HAUPTGÄNGE		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, Zitrone und Sauce Tartar	 	29.00	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	33.00	40.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	18.00	26.50

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

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

Käseplättli von der Molki Stäfa Auswahl an vier Käsesorte serviert mit Feigensenf		14.50
Birnenkompott mit Schokoladensauce und Joghurtglace		11.50
Christy's Crazy Cake Mandarinen Dessert	  	13.50
hausgemachtes Tiramisu serviert im Glas	  	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	  	11.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm	  	6.50-7.50

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

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, Kalb und Schwein) stammt aus der Schweiz und den Hirsch bekommen wir aus Österreich.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert, der Lachs ist aus Norwegen. Der Steinbutt stammt aus Spanien, der Wells wurde in Deutschland gefangen und der Polpo erhalten wir aus Marokko.

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