

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 eglí-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



11.50

Erdbeer Gazpacho
mit Basilikum und Croûtons



13.50

Nüsslisalat an Zitronen Dressing
mit karamellisierten Baumnüssen und
Granatapfelkernen



14.50









zusätzlich mit geräucherter Entenbrust

19.00

Burrata mit Grapefruit
verfeinert mit Pesto und Balsamicoreduktion



14.50

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.

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

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.

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

HAUPTGÄNGE		KLEIN	GROSS
Gebratenes Zürichsee Felchenfilet an Kräutersauce mit Bratkartoffeln und Rahmlauch			39.50
Heilbuttfilet in leichter Semolina-Kruste an Karotten-Passionsfrucht-Sauce Kartoffelpüree und sautiertem Fenchel			38.50
Rindsentrecôte an Portweinjus mit Polenta-Espuma und Sommergemüse			49.50 ca.200g
Zarte Maispoulardenbrust an Balsamicojus auf mediterraner Risoni Pasta mit getrockneten Tomaten, jungem Blattspinat und frischem Limettensaft verfeinert			38.00
Haselnuss-Gorgonzola-Ravioli mit Rucola Bouquet		21.00 11Stk	28.00 15Stk
Veganes Zitronenrisotto mit gebratenen Artischockenherzen und Tomaten			26.00



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.

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

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

Veganer Brownie mit Schokoladenmousse lassen Sie sich von dieser veganen Variante überraschen		15.50
Himbeeren Tiramisu mit süssem Pesto		14.50
Tonka Crème Brûlée serviert mit Vanille Glace		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. Die Entenbrust und Maispoularde sind beide aus Frankreich.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert, der Lachs und Heilbutt sind aus Norwegen. Der Felchen aus dem Zürichsee.

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