

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

Tagessuppe		11.50	
Burrata mit Grapefruit verfeinert mit Pesto und Balsamicoreduktion		14.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette		10.50	
Gemischter Salat mit Rüeblü, 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 ca. 70g	25.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe		21.50 ca. 80g	28.00 ca. 140g

## 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
Haselnuss-Gorgonzola-Ravioli mit Rucola Bouquet		21.00 11Stk	28.00 15Stk



## DESSERT

Veganer Brownie mit frischen Früchten oder mit Vanille Glace		12.50
		15.50
Himbeer 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.