

# 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   |       | 11.50 |
| Topinambur Suppe<br>mit Tonkabohnen verfeinert   |    | 13.50 |
| Salmone – Vitello Involtoni<br>Feinstes Kalbfleisch und Lachs mit Gurken ummantelt<br>und einer Joghurt-Dill Sauce |    | 17.50 |
| Khaki Carpaccio mit Burrata<br>garniert mit Granatapfelkernen und Basilikum-Pesto                                  |   | 14.50 |
| Gebratene Jakobsmuscheln<br>auf Erbsenpüree mit Sellerie Chips   |   | 25.00 |

---

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / 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 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





21.50 28.00  
ca. 70g ca. 120g

Beefsteak Tatar  
Toast, Butter und Zwiebelringe



25.50 34.00  
ca. 80g ca. 140g

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / 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            |
|---|---|----------------|------------------|
| Pochiertes Kabeljau-Filet<br>an Mandel-Sellerie-Sauce mit grünem Apfelgelée und<br>blauen Kartoffeln        |    |                | 41.50            |
| Gebratene Jakobsmuscheln<br>auf Erbsenpüree serviert mit Weißwein Risotto                                   |    |                | 38.50            |
| Rindsfilet an Trüffeljus<br>mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel<br>dazu Bratkartoffeln und Herbstgemüse |     |                | 58.50<br>ca.200g |
| Kürbisravioli im Marroni-Teig<br>mit Kürbiskernen und Rucola Bouquet  |     | 23.00<br>11Stk | 29.50<br>15Stk   |
| Randen Steak mit veganem Jus<br>mit Pastinaken Püree und Federkohl  |    |                | 29.00            |

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / 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

| HAUPTGÄNGE  |   | KLEIN | GROSS |
|---|---|-------|-------|
| Faustfisch<br>gebackene Eglifilets im Bierteig<br>mit Zitrone und Sauce Tartar  |       |       | 31.00 |
| Eglifilets meunière<br>in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln  |       | 32.00 | 38.00 |
| Eglifilets gebacken<br>Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln<br>Zitrone und Sauce Tartar                          |       | 30.00 | 36.00 |
| Eglifilets à la mode du Papá Beetz<br>gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce<br>serviert mit Butterreis |   | 35.00 | 42.00 |
| Schnitzel<br>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites  |   | 19.50 | 28.00 |

---

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / 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

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| Dessert Duo<br>Panna Cotta mit Zwetschgen Coulis<br>und Haselnuss Parfait |  | 15.50     |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>mit Vanille Glace                          |  | 11.50     |
| Schokomousse<br>mit Joghurtglace und karamellisierten Nüssen              |  | 13.50     |
| Verschiedene Kuchen je nach Angebot<br>mit Rahm                           |  | 6.50-7.50 |

---

Gluten-haltiges Getreide  / Erdnüsse  / Milch  / 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.

Der Kabeljau und der Lachs kommen aus Norwegen und die Jakobsmuscheln aus Holland.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte kommen aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert.

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