









Restaurant  Schützenhaus

DAS FISCHRESTAURANT

DIREKT AM ZÜRICHSEE

KLASSIKER DES HAUSES

VORSPEISEN		KLEIN	GROSS
Tagessuppe	 	11.50	
Blumenkohl-Safran-Crèmesuppe	 	13.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	10.50	
Gemischter Salat mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	      	12.50	18.00
Ananas Carpaccio an Ingwer-Limetten-Chili Vinaigrette ohne Forelle mit geräucherter Forelle		13.50	17.50
Halbe Avocado gefüllt mit Thuna-Salat mit roten Zwiebeln und Peperoni	 	15.50	
Wurstkäsesalat einfach, garniert, an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	 		18.50 20.50
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	21.50 ca. 70g	28.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	25.50 ca. 80g	34.00 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.

KLASSIKER DES HAUSES

HAUPTGÄNGE		KLEIN	GROSS
Faustfisch gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	 		31.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	32.00	38.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	 	30.00	36.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis	 	35.00	42.00
Gebratene Grünschalenmuscheln mit Chorizo-Sherry-Reduktion und Butterreis	 		40.50
Rinds-Stifado Griechisches Rindsragout serviert mit Salzkartoffeln	 		38.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	19.50	28.00
Leichte Auberginen Roulade gefüllt mit Blumenkohl-Reis auf Tomatensauce und Tahini			31.00





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

Stäfner Räschling Schaum mit frischen Blaubeeren mariniert	 	12.50
Passionsfrucht-Cheesecake mit Ananas-Limetten-Ragout	  	15.50
Hausgemachtes Parfait Fragen Sie den Service nach dem Angebot	  	14.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	  	11.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot 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 Lachs kommt aus Norwegen und die Muscheln aus Neuseeland. Der Thuna aus Indien wurde mit der Angel gefangen.

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.