

## 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 the menu my central goal is 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

## KLASSIKER DES HAUSES

VORSPEISEN		KLEIN	GROSS
Tagessuppe	 	11.50	
Mais-Gazpacho mit Pesto verfeinert	 	12.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	10.50	
Gemischter Salat mit Rüepli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	     	12.50	18.00
Sommersalat mit Avocado, Feta, Cherrytomaten und Gurken an Honig-Balsamico-Dressing	 	14.50	
Burrata mit roter und weisser Grapefruit und Granatapfelkernen	 	14.50	
Crevettencocktail mit Eisbergsalat im Glas			16.50
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
Wurstkäsesalat einfach, garniert, an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	 		18.50 20.50









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
<b>Faustfisch</b> gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	 		31.00
<b>Eglifilets meunière</b> in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	32.00	38.00
<b>Eglifilets gebacken</b> Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	 	30.00	36.00
<b>Eglifilets à la mode du Papá Beetz</b> gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	35.00	42.00
<b>Seeteufel Medaillon an BBQ Sauce</b> mit Limettenrisotto	 		41.00
<b>Scaloppine al limone</b> mit Papardelle und Zucchetti	  		47.00
<b>Schnitzel</b> Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	19.50	28.00
<b>Vegane Gemüseravioli im Dinkelteig</b> mit Tomatensauce und Rucola	 	24.50 11 Stk	31.00 15 Stk






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

Lauwarmer Reiskuchen an Himbeersauce		14.50
Erdbeer-Mascarpone-Crème mit leichtem Bisquit und marinierten Erdbeeren		14.50
Crema Catalana mit Minze verfeinert		12.50
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 der Seeteufel aus Island, die Crevetten stammen aus Vietnam.

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.