

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 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

KLASSIKER DES HAUSES















VORSPEISEN

		KLEIN	GROSS
Tagessuppe		11.50	
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
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

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 Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis		35.00	42.00
Seeteufel Medaillon an BBQ Sauce mit Limettenrisotto			41.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Vegane Gemüseravioli im Dinkelteig mit Tomatensauce und Rucola		24.50 11 Stk	31.00 15 Stk

DESSERT

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.