

# 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		12.50	
Borschtsch mit Sauerrahm Rindfleisch-Suppe mit Randen und Chabis		14.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette		11.00	
Gemischter Salat mit Rüebl, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette		13.50	19.00
Federkohl und Avocado Salat an Avocado-Parmesandressing		16.50	
Randen Carpaccio mit Orangen und Mandarine mit Ziegenkäse und Baumnüssen		17.50	
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe		23.00 ca. 70g	30.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe		26.50 ca. 80g	35.00 ca. 140g
Wurstkäsesalat an Papas French-Dressing oder Haus-Vinaigrette einfach garniert			19.50 22.00

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 gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	 		32.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	33.00	39.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar	 	31.00	37.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis	 	36.00	43.00
Gebratene Heilbutt Filets an Safransauce mit neuen Kartoffeln und Blattspinat	 		41.50
Geschmorte Lammhaxen (ca 400g) an Rotweinjus mit Gemüse-Julienne serviert mit Kartoffelstock	  		42.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	19.50	28.00
Kürbis-Ravioli mit Ingwer und Peperoncini serviert an Waldpilz-Rahmsauce	   	27.00 11 Stk	36.00 15 Stk

---

 /  /  /  /  /   
 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.

## **DEKLARATIONEN**

Unser Fleisch (Rind, Kalb und Schwein) stammt aus der Schweiz, der Hirsch aus Österreich.

Der Lachs und der Heilbutt kommen aus Norwegen.

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

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