

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 21st 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	 	12.00	
Erbsencremesuppe mit Minze verfeinert		13.50	
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
Portobello Pilz im Parmaschinken Mantel gefüllt mit Gorgonzola, serviert mit einem Salatbouquet an Honig-Balsamico-Dressing		18.50	
Eisbergsalat mit Frühlingszwiebeln mit Apfel, Trauben, Sellerie und Baumnüssen an Zitronen-Mayo-Dressing	   	14.50	
Surimi-Avocado-Tatar mit Joghurt und Wasabi verfeinert auf Gurken-Carpaccio		17.50	
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	23.00	30.00 ca. 70g ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	26.50	35.00 ca. 80g 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 Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis		36.00	43.00
Gebratenes Hecht Filet und Muscheln mit Kartoffeln und grünem Spargel an leichter Currysauce			39.00
Gefüllte Pouletbrust mit Mozzarella und getrockneten Früchten serviert auf Tomatensauce mit Süßkartoffel Püree			37.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Bergkäse Ravioli serviert an Kräuter-Rahmsauce		24.00 11 Stk	29.00 15 Stk
Gebackene Peperoni-Kohl-Roulade serviert auf pikanter Tomatensauce			31.00





 /  /  /  /  / 
 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

Mandel Bisquit mit Rhabarber Kompott an Vanille Crème		14.50
Lauwarme Tarte Tatin mit Birnen und Joghurt Glace	 	15.50
Mango-Dessert im Glas	 	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace	  	13.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm	  	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, Schwein und Poulet) stammt aus der Schweiz.

Der Hecht ist aus Frankreich und die Muscheln aus Neuseeland.

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.