

# 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	
Gazpacho kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken und Peperoni	 	12.00	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	11.00	
Gemischter Salat mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	     	13.50	19.00
Burrata mit weisser und roter Grapefruit sowie Granatapfelkernen	 	17.50	
Salat von Kichererbsen und Kidneybohnen mit Gurken, Tomaten, Koriander und Zitronendressing		15.50	
Rindscarpaccio mit Cherry Tomaten, Parmesanspänen, Basilikum-Pesto und Rucola		21.50	29.50
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	 		19.50
garniert			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
Lachssteak auf Karotten-Ingwer-Püree mit Curry und knackigen Meeresbohnen			39.00
Rindsfilet (200g) an Portweinjus mit sautiertem Gemüse und Pommes frites			59.50
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Auberginen Ravioli im Safranteig mit Rosinen-Butter, Parmesan und Rucola		26.00 11 Stk	32.00 15 Stk
Gebratener Tofu mit Honig-Ingwer-Sojasauce auf Salat von Kichererbsen und Kidneybohnen mit Gurken, Tomaten, Koriander und Zitronendressing			29.50

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.

## DESSERT

Erdbeeren Parfait mit gerösteten Kokosraspeln	 	14.50
Limoncello Mousse auf hausgemachten Cantucci	   	16.50
Himbeertiramisu im Glas	   	15.50
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 und Schwein) stammt aus der Schweiz.

Der Lachs ist 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.