

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 lebt und arbeitet 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	
Süsskartoffel-Orangensuppe mit Basilikum Pesto	 	12.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	11.00	
Gemischter Salat mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	    	13.50	19.00
Burrata auf Kaki Carpaccio mit Granatapfelkernen an Balsamico Reduktion und Basilikum Pesto	 	17.50	
Feigensalat mit geräucherter Entenbrust und karamellisierten Baumnüssen		18.50	
Gebratene Jakobsmuscheln an Kürbis-Süsskartoffel-Püree mit knackigen Meeresbohnen		21.00	
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 8.1% 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 Jakobsmuscheln an Kürbis-Süsskartoffel-Püree mit knackigen Meeresbohnen			42.00
Lammnierstück an Rosmarinjus geröstetes Peperonipüree mit Kartoffelgratin			45.50
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Haselnuss-Gorgonzola-Ravioli an Schnittlauch-Rahmsauce		26.00 11 Stk	32.00 15 Stk
Halbe Aubergine aus dem Ofen serviert mit Zwetschgen-Tomatensauce mit Zimt und Cashew Nüssen			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 8.1% MwSt.

DESSERT

Vermicelles mit Rahm mit Meringue oder Vanilleglace	 	11.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace & Meringue		14.50
Zimt Parfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott	 	14.50
Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Vanilleglace	 	11.50
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 8.1% MwSt.

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch (Entenbrust, Schwein und Lamm) stammt aus der Schweiz.

Die Jakobsmuscheln sind aus den Niederlanden, 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.