

Restaurant  Schützenhaus

DAS FISCHRESTAURANT

DIREKT AM ZÜRICHSEE

# 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	
Tomaten-Mango-Suppe	 	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
Lattich und Rucola Salat mit Blauschimmelkäse, Baumnüssen und Birne an Honig-Balsamico-Dressing	 	14.50	
Ungarische Hortobàgyi Pancakes mit gehacktem Poulet an Paprikasauce und Sauerrahm	  	16.50	
Rauchlachskissen gefüllt mit Cocktailcrevetten und Frischkäse serviert mit kleinem Salatbouquet		19.50	
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, mit Blattsalat garniert, mit Rüebl, Randen, Gurken & Chabis	 		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 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 Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis		36.00	43.00
Gebratenes Lachsfilet mit Karotten-Ingwer-Püree, Spargeln und Venerereis			38.50
Kalbs Saltimbocca an Rotweinjus mit Safran-Risotto und Ofentomaten			49.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Pesto Ravioli im Tomatenteig an Salbeibutter		26.00 11 Stk	32.00 15 Stk
Weizentortilla gefüllt mit Tofu, mediterranem Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit einem Dip aus getrockneten Tomaten			28.00

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.

## DESSERT

Räuschlingcrème		14.50
Caramelköpflì mit Rahm		12.50
Rhabarbermousse im Glas mit Bisquit und frischen Erdbeeren		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 8.1% MwSt.

## **DEKLARATIONEN**

Unser Fleisch (Kalb und Poulet) stammt aus der Schweiz.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte sind aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert. Der Lachs wird in Norwegen gefangen und die Crevetten stammen aus Vietnam.

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

# IHR ANLASS

Im ersten Stock des Restaurant Schützenhaus befindet sich unser heller Bankettsaal. Anlässe jeglicher Art können hier, mit herrlichem Blick auf den Zürichsee, durchgeführt werden.

Sitzend können wir bis ca. 35 Personen bedienen, mit verschiedenen Bestuhlungs- und Dekorationsmöglichkeiten. (Blocktisch nur bis 25 Pers.)  
Je nach Wetter ist sogar ein Apero auf der Terrasse möglich!

Gerne zeigen wir Ihnen unverbindlich den Saal im oberen Stock, Sie dürfen jederzeit Kontakt mit uns aufnehmen. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website [www.schuetzenhaus-staefa.ch](http://www.schuetzenhaus-staefa.ch) oder unter **044 926 13 58**

Simona Beetz und Steve Kovacs

