

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

VORSPEISEN

		KLEIN	GROSS
Tagessuppe		12.00	
Kürbis-Süsskartoffel Suppe mit Kürbiskernen		13.00	
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
Herbstsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse Walnüsse und getrocknete Feigen an Feigen-Dressing		16.00	
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Parmesan, Balsamicoreduktion und Pesto		24.00	33.50
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

KLEIN GROSS

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.

HAUPTGÄNGE

<p>Faustfisch gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar</p>		<p>32.00</p>
<p>Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln</p>		<p>33.00 39.00</p>
<p>Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln Zitrone und Sauce Tartar</p>		<p>31.00 37.00</p>
<p>Eglifilets à la mode du Papá Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis</p>		<p>36.00 43.00</p>
<p>Seeteufel Medaillon mit würziger Curry-Kruste in Butter gebraten serviert mit Randen-Risotto</p>		<p>39.50</p>
<p>Langsam geschmorte Lamm Haxe an Rotweinjus und Kartoffelstock</p>		<p>41.00</p>
<p>Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites</p>		<p>19.50 28.00</p>
<p>Mediterrane Reis-Pfanne mit gebratenen Pilzen und knusprigem Federkohl</p>		<p>26.00</p>
<p>Ravioli nach Tagesangebot</p>		<p>27.00 32.00</p>

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

Ungarische «Szilvàs gombóc» Warme Zwetschgenknödel in Zimtkruste mit Sauerrahmsauce		15.00
Caramelköpfl mit Rahm		12.00
Vermicelles mit Rahm		11.50
Coupe Nesselrode mit Rahm, Vanilleglace & Meringue		14.50
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, Rind und Schwein) stammt aus der Schweiz.

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

Unser Brot wird in der Bäckerei Steiner gebacken.

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 oder unter **044 926 13 58**

Simona Beetz und Steve Kovacs

