



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	
Kürbiscrèmesuppe mit Tonkabohnen	 	13.00	
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
Herbstsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse mit Walnüssen und frischen Feigen an Feigen-Dressing		18.50	
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 Rüebli, 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.

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
Jakobsmuscheln in Parmaschinken an Gorgonzolasauce mit blauen Kartoffeln und Zucchini			45.00
Hirsch-Entrecôte an Preiselbeer-Jus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen, glasierten Marroni und Preiselbeer Birne			58.00
Rehrückenfilet an Wild-Jus hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen, glasierten Marroni und Preiselbeer Birne			67.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Wild-Vegi-Teller Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne serviert mit Waldpilz-Rahmsauce			39.00
Saisonale Ravioli an Schnittlauchrahmsauce wahlweise mit Kürbistravioli im Mohnsteig oder Marroniravioli		26.00 11 Stk	33.00 15 Stk

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.

EXTRAS

Zusätzliche Beilage	6.00
Tartarsauce	2.00
Mandelbutter	3.00
Jus	5.00

DESSERT

Coupe Hot Berry drei Kugeln Vanille Glace mit heissen Waldbeeren	 	14.50
Zimtparfait mit Amaretti-Streusel	 	13.00
Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker und heisser Vanillesauce	 	13.50
Vermicelles mit Rahm mit Meringue oder Vanilleglace		12.50
Coupe Nesselrode mit Rahm, Vanilleglace & Meringue	 	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 (Rind, Schwein und Poulet) ist aus der Schweiz. Das Wild ist aus Österreich.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte sind aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert. Die Jakobsmuscheln stammen aus den Niederlanden.

Familie Dörflinger beliefert uns mit Freilandeiern aus Meilen und das 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. 40 Personen bedienen, mit verschiedenen Bestuhlungs- und Dekorationsmöglichkeiten. (Blocktisch nur bis 25 Pers.) Bei Gesellschaften bis ca. 60 Personen, kann auch das ganze Restaurant reserviert werden.

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

