



# 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<br>an Papas French-Dressing<br>oder Hausvinaigrette                                                                    |   <br>                                                                                    | 11.00            |                   |
| Gemischter Salat<br>mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis<br>an Papas French-Dressing<br>oder Hausvinaigrette                                  |    <br> | 13.50            | 19.00             |
| Herbstsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse<br>mit Walnüssen und frischen Feigen<br>an Feigen-Dressing                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18.50            |                   |
| Rauchlachs<br>Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             | 23.00<br>ca. 70g | 30.00<br>ca. 120g |
| Beefsteak Tatar<br>Toast, Butter und Zwiebelringe                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                             | 26.50<br>ca. 80g | 35.00<br>ca. 140g |
| Wurstkäsesalat<br>an Papas French-Dressing oder Haus-Vinaigrette<br>einfach, mit Blattsalat<br>garniert, mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis |                                                                                                                                                                                                                                                             |                  | 19.50<br>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<br>gebackene Eglifilets im Bierteig<br>mit Zitrone und Sauce Tartar                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 32.00                        |
| Eglifilets meunière<br>in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 33.00 39.00                  |
| Eglifilets gebacken<br>Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln<br>Zitrone und Sauce Tartar                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 31.00 37.00                  |
| Eglifilets à la mode du Papá Beetz<br>gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce<br>serviert mit Butterreis                            |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 36.00 43.00                  |
| Jakobsmuscheln in Parmaschinken<br>an Gorgonzolasauce<br>mit blauen Kartoffeln und Zucchini                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 45.00                        |
| Hirsch-Entrecôte an Preiselbeer-Jus<br>hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen,<br>glasierten Marroni und Preiselbeer Birne     |     |  | 58.00                        |
| Rehrückenfilet an Wild-Jus<br>hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Feigen,<br>glasierten Marroni und Preiselbeer Birne              |     |  | 67.00                        |
| Schnitzel<br>Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites                                                                                   |                                                                                          |  | 19.50 28.00                  |
| Wild-Vegi-Teller<br>Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte<br>Marroni und Preiselbeer Birne<br>serviert mit Waldpilz-Rahmsauce |     |  | 39.00                        |
| Saisonale Ravioli an Schnittlauchrahmsauce<br>wahlweise mit<br>Kürbistravioli im Mohnsteig oder<br>Marroniravioli                            |     |  | 26.00 33.00<br>11 Stk 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<br>drei Kugeln Vanille Glace mit heissen Waldbeeren |                                                                                             | 14.50 |
| Zimtparfait<br>mit Amaretti-Streusel                                |                                                                                             | 13.00 |
| Gebackene Apfelringe<br>mit Zimt-Zucker und heisser Vanillesauce    |                                                                                             | 13.50 |
| Vermicelles mit Rahm<br>mit Meringue oder Vanilleglace              |                                                                                                                                                                                | 12.50 |
| Coupe Nesselrode mit Rahm, Vanilleglace & Meringue                  |                                                                                             | 15.50 |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen<br>mit Vanille Glace                    |          | 13.50 |
| Verschiedene Kuchen je nach Angebot<br>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 (CH) wird in der Bäckerei Steiner gebacken, der Toast stammt aus Deutschland.

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](http://www.schuetzenhaus-staefa.ch)** oder unter **044 926 13 58**

Simona Beetz und Steve Kovacs

