

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	
Radieschen-Crèmesuppe	 	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
Cremiger Burrata mit bunten Cherrytomaten an Basilikum-Pesto und Balsamico-Reduktion		17.50	
Vitello Tonnato zartes Kalbfleisch an kalter Thunfischsauce mit Kapernäpfel	 	27.00 ca. 100g	33.50 ca. 140g
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.

## HAUPTGÄNGE

KLEIN GROSS

Faustfisch gebackene Eglifilets im Bierteig mit Zitrone und Sauce Tartar	 		32.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	 	34.00	40.00
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	 	37.00	44.00
Gebrautes Heilbutt Filet an Prosecco-Espuma mit Erbsenpüree mit Minze und Limettenrisotto	 		41.50
Feine Kalbsleberli mit Zwiebeln und Jus mit Butterrösti	  		46.50
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	  	19.50	28.00
Saisonale Ravioli an Rucola-Rahmsauce	    	26.00 11 Stk	33.00 15 Stk
Karamellierte Baby-Karotten mit Kichererbsen mit leichter Joghurt-Feta-Crème <b>Vegane Option:</b> mit gebratenem Tofu	   		35.50

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

Mandelbisquit mit Rhabarberkompott und Vanillecrème	 	15.50
Bonet Piemontese Schokoladen-Caramel-Flan	 	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.

# 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



## **EXTRAS**

Zusätzliche Beilage	6.00
Tartarsauce	2.00
Mandelbutter	3.00
Jus	5.00

## **DEKLARATIONEN**

Unser Fleisch (Rind, Schwein, Kalb und Poulet) ist aus der Schweiz.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte sind aus Polen und werden uns von Bianchi geliefert. Der Heilbutt wurde in Frankreich gefischt.

Familie Dörflinger beliefert uns mit Freilandeiern aus Meilen und das Brot (CH) wird in der Bäckerei Steiner gebacken, der Toast stammt je nach Verfügbarkeit aus der Schweiz oder Deutschland.

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