

Restaurant  Schützenhaus

DAS FISCHRESTAURANT

DIREKT AM ZÜRICHSEE

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



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	
Grüne Gurken Gazpacho mit Peperoni, Spinat und Sellerie	 	13.50	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	12.00	
Gemischter Salat mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	    	14.50	19.50
Büffelmozzarella und Rohschinken auf mariniertem Rucola mit Charentais Melone		19.50	
Vitello Tonnato zartes Kalbfleisch an kalter Thunfischsauce mit Kapernäpfel	 	27.00	33.50
Crevetten Cocktail auf Eisbergsalat, im Glas serviert		18.50	
Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettichschaum und Zwiebelringe	 	23.00 ca. 70g	30.00 ca. 120g
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	 	27.50 ca. 80g	36.00 ca. 140g
Wurstkäsesalat an Papas French-Dressing oder Haus-Vinaigrette einfach, mit Blattsalat garniert, mit Rübli, Randen, Gurken & Chabis	  		20.50 24.50

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.

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 Kräuterbutterrahmsauce serviert mit Butterreis		37.00	44.00
Tuna Tataki in Sesamkruste auf Glasnudeln, mit Gemüsestreifen, Mu-Err Pilzen, Bambus- und Sojasprossen			41.50
Gebratenes Lammrack mit Kirschtomaten-Oliven-Ragout dazu Chorizo-Kartoffelstock und Grillgemüse			46.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		19.50	28.00
Hausgemachte Gnocchi an Basilikum Tomaten Sugo mit Rahm verfeinert		26.00	33.00
Bunter Ofengemüse-Teller mit Bulgur Optional: gebratener Tofu			35.00 +8.00

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

Brombeeren Mousse mit Meringue Crunch	 	16.50
Cheesecake im Glas mit Waldbeeren	  	14.50
Crema Catalana	 	13.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und Rahm	  	13.50
Verschiedene Kuchen je nach Angebot mit Rahm	  	7.50

SÜSSWEIN / PORT

Eiswein Elfenhof 2018 Elfenhof, Burgenland	4cl/9.50	35cl	66.50
Grand Tokaji 2021 Late Harvest Cuvée, Ungarn Furmint, Hárslevelü(Lindenblättrige), Muskat	4cl/6.50	50cl	64.00
Vale d'Aldeia Tawny Porto Quinta Vale d'Aldeia, Duoro		4cl	8.50

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.

EXTRAS

Zusätzliche Beilage	6.00
Tartarsauce	2.00
Mandelbutter	3.00
Jus	5.00

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch (Lamm, 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. Die Crevetten stammen aus Vietnam und der Thunfisch wurde in Thailand 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.