



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 Aperero 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	
Ungarische Fischsuppe (CH) mit Tomaten und Paprika	 	15.00	
Blattsalat mit Kernen an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	  	12.00	
Gemischter Salat mit Rüebli, Randen, Gurken & Chabis an Papas French-Dressing oder Hausvinaigrette	   	14.50	19.50
Herbstsalat mit Feigen mit Randen, Fenchel und karamellisierten Mandeln an Feigen-Dressing		19.50	
Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Salatbouquet		17.50	
Leberterrine mit Zwiebel Chutney und Preiselbeer Confit	 	21.00	
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 Rüebli, 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 Papa Beetz gebratene Eglifilets an einer Kräuterbuttersauce serviert mit Butterreis	 	37.00	44.00
Zanderfilet mit Kürbis-Kokos-Püree und Wildreis	 		41.50
Gebratene Entenbrust an Orangenjus mit Kartoffelgratin und Rotkraut	  		43.00
Schnitzel Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	 	19.50	28.00
Herbstliche Ravioli an Schnittlauchrahmsauce wahlweise mit Wildfleisch oder vegetarisch, nach Tagesempfehlung	   		33.00
Mangold gefüllt mit Quinoa und Gemüse serviert auf Tomatensauce	  		35.00

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen mit Vanillesauce		14.50
Ananas Carpaccio mit Kokos Glace und Datteln		13.00
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, Hárslevelű(Lindenblättrige), Muskat	4cl/6.50	50cl	64.00
Vale d'Aldeia Tawny Porto Quinta Vale d'Aldeia, Duoro		4cl	8.50

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 Ente ist aus Frankreich.

Die Egli für unsere à la Carte Gerichte sind aus Polen und Estland und werden uns von Bianchi geliefert. Der Zander stammt aus Island.

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.