



Liebe Gäste

*Die Herbst- und Winteranlässe kommen langsam zurück, auf die wir uns gewichten möchten. «Ju hui» feiern!
Da sich die personelle Situation nicht wie gewünscht verbessert, muss ich Anpassungen vornehmen um wendig und «schnitzig» zu bleiben.*

*Eine neue Vision ist angebrochen,
wir werden das mit Ihnen/euch angehen.
Elan, Humor und Liebe werden wir einsetzen.
Danke dass Sie/ihr unsere Gäste sind/seid.*

Andreas & das Schnitz-Team

**Die Gerichte auf den folgenden Seiten erhalten Sie zwischen
11.30 und 13.45 Uhr und von 17.45 bis 21.15 / sonntags bis 20.30 Uhr**

Schnitz und Drunder



*Für alle, die es nicht aus ihrer Jugend kennen: Leicht süßes Eintopfgericht mit gedörrten Äpfeln, gedörrten Birnen, Kartoffeln und Speck.
In gewissen Regionen auch bekannt unter dem Namen „Schnitz und Händöpfu“*

<i>Probiererli (mit Speck)</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Als Vorspeise - vegetarisch</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Als Vorspeise - mit gekochtem Speck</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Als Hauptgang – mit gekochtem Speck</i>	<i>Fr. 19.50</i>

Suppen „Chasper“

Kürbissuppe mit Orangen und Piztazienkernen	Fr.	10.00
Thurgauer Mostsuppe mit Rosmarinflûte	Fr.	9.50

Vorspeisen Variationen

Hirschtrockenfleisch und Wildschweinrohschinken mit Süß-Saurem Kürbisgemüse	Fr.	18.50
Randencarpaccio mit gewürzten Nüssen Apfelsalat mit Sauerrahm und mit Rauchlachsrosen	Fr.	15.50
	Fr.	19.50
Rindfleisch-Tatare mit Toast und Butter leicht pikant als Vorspeise	Fr.	21.00
Als Hauptgang	Fr.	33.00
Als kleiner Hauptgang	Fr.	26.00
Geräuchertes Entenbrüstchen mit Quittensauce Nüsslisalat	Fr.	19.00

Salatig grün

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

an französischem Dressing

Fr. 13.50

Jägersalat mit sautierten Pilzen

an Balsamico Dressing

Fr. 11.50

Blattsalat

Fr. 8.00

Gemischter Salat

Fr. 11.50

Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, italienisch, Balsamico

Pure Lust, Vegi

Herbst- Genussteller

Mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, und Früchten

Nach Wunsch mit Wildrahmsauce

Fr. 29.00

Pilzragout an Kräuterrahmsauce

Im Blätterteigpastetli und Gemüsegaratur

Fr. 27.00

Vegan

Gebratener Ananas mit Pfefferminz Pesto

auf Kichererbsen Gemüsegarout

Fr. 25.50

*Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter oder wenden Sie sich direkt an die Restaurantleitung.*

Fische

Fischfilet- Gemüseintopf mit Safran „Herkunft nach Angebot“ Salzkartoffeln	Fr. 28.00
Gedämpftes Zugersee Eglifilet mit Weissweinsauce Pilawreis und Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Gebackenes Seelachs Chnusperli (Alaska) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln	Fr. 26.00

Regionales Fleisch

Buure Bratwurst vom Metzger Weiss Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 20.00
Züri G'schnätzlets mit Champignons Rösti	Fr. 35.00
Kalbschnitzel mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 38.00
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce Kartoffelcroquetten und Gemüse garnitur	Fr. 47.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 25.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	Fr. 29.00

*Unser Fleisch ist regionaler Herkunft.
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt*

Typisch Schnitz

Hacktäschli nach Grosi's Art
mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur



Fr. 26.00

Wild auf dem Teller

Wildschwein-Filet auf Haselnussauce	Fr. 38.00
Rehschnitzel auf Whiskyrahmsauce	Fr. 42.00
Hirsch-Filet auf Portweinsauce	Fr. 40.00
Wild-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 35.00
Rehpfeffer klassisch mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons	Fr. 33.00

**Zu all unseren Wildgerichten servieren wir
Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl sowie Garnituren**

Rehrücken gewünscht?

Am besten: Sie bestellen ihn vor, v.a. wenn Sie mehrere Personen sind.

*Für bloss zwei bis vier Personen kann die erforderliche Menge durchaus im Hause sein.
Er wird in 2 Gängen serviert und Sie wählen Ihre Lieblingsaucen.*

Fr. 60.00 pro Person

„Gwunder“-Teilete

Lassen Sie sich überraschen:

Wir servieren die „Teilete“ in drei Gängen mit einem Zusammenschnitt aus aktuellen à la carte- bzw. Menu-Gerichten sowie was der Markt hergibt

Allfällige „Unverträglichkeiten“ wie ohne Meeresfrüchte etc. dürfen Sie uns melden...

(Ab 2 Personen kann man bereits teilen...)

*Jede Person erhält einen eigenen Teller
und schöpft oder pickt sich das Gewünschte...
das gibt Gesprächsstoff...*

1. Gang: Suppe, Salat und kalte Vorspeise

2. Gang: Fisch, Fleisch und Beilagen

3. Gang: Dessert oder Käse

Fr. 52.-- pro Person

**Eine „Teilete“ mit der entsprechenden Weinbegleitung
ist das Salz in der Suppe...**

Teilete mit 2 dl Wein Fr. 66.00 pro Person

Gluschtig süess

Vermicelles mit Rahm	Fr. 10.50
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 12.00
Weinmouss mit Trauben	Fr. 9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Oberländer Riese-Merängge mit Vanilleglace und Zuger Kirsch-Chriesi	Fr. 9.50
Zuger Kirschtorte (Nussbaumer)	Fr. 7.50
Eiskaffee leicht geschlagen	Fr. 9.00
Coupe Danemark	Fr. 10.50
Füüfliber-Dessert Chli und härzig – öppis aktuells zum la überrasche	Fr. 5.00
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	Fr. 10.00
Kugel Glace (Vanille-, Erdbeer-, Schoggi und Mocca-Glace, Zwetschgen-, Zitronen- und Aprikosen-Sorbet)	Fr. 3.50
Portion Rahm	Fr. 1.50
Mini-Dessert für den „Gluscht“: Bestellen Sie eine Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl mit Likör oder Spirituose nach Wahl	Fr. 6.50



Kleine Karte

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen ganztags von 11 bis 22.30 Uhr

Gemischtes Plättli mit Fleisch und Käse pro Person oder Sandwiches je nach Inhalt	Fr. 15.00 Fr. 8.00 bis Fr. 10.00
Pikantes Rindstatore auf Toast	Fr. 12.00
Geräucherter Lachs auf Toast	Fr. 10.00
Wurst-Käsesalat oder Thonsalat einfach oder garniert	Fr. 12.00 / Fr. 19.00
Salatteller mit Ei	Fr. 18.00
Gebackene Champignons mit Blattsalaten und Sauce tartare	Fr. 20.00
Husemer Schweinswürstli (Rauchwürstli vom Metzger Weiss, Hausen a.A.)	Fr. 9.00

Von 11 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr, samstags und sonntags von 11 bis 21 Uhr:

Schweinschnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 25.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	Fr. 29.00
Spaghetti Carbonara mit Reibkäse	Fr. 20.50
Käseschnitte mit Spiegelei	Fr. 20.50
Gwunderrösti mit Raclettekäse überbacken und 1. Spiegelei	Fr. 22. 50
Gebratener Fleischkäse mit einem Spiegelei	Fr. 9.50
Seelachs-Chnusperli (Alaska) mit Tartaresauce	Fr. 19.00
Seelachs-Chnusperli (Alaska) mit Kartoffeln, Reis oder gemischten Salaten	Fr. 26.00
Schnitz und Drunder mit Speck	Fr. 19.50