

Checkliste für Sie

- * Art des Anlasses, Datum, Zeit
- * Adresse, Zahlungsart
- * Anzahl Personen, Kinder, Kleinkinder (Kinderstühle)
- * Budget
- * Name Organisator/Kontaktperson, «Tätschmeister»
- * Zeitplan, Ablauf
- * Menu, Vegetarier, Intoleranzen
- * Raum, Bestuhlung, Tischplan, Tischkärtchen
- * Menukarte, Menutext
- * Dekorationen, Blumen
- * Technik, Musik, Attraktionen, Stromanschlüsse
- * Verpflegung Musiker/Künstler
- * Verlängerung ab 00.30 Uhr: Fr. 150.- pro Stunde bewilligungspflichtig bis höchstens 03.00 Uhr
- * Mittagsanlässe: Dauer bis spätestens 17.00 Uhr, danach für Abendservice reserviert
- * Bei prozentualer grosser Gästeabweichung
Muss die Differenz übernommen werden

Menu-Vorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

Sehr geehrter Gast

Danke, dass Sie sich für unser Restaurant interessieren und sich von uns und unseren MitarbeiterInnen verwöhnen lassen möchten. Ihren Anlass werden wir mit grösster Sorgfalt vorbereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein schönes und unvergessliches Fest zu bieten.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Bestellung bis 14 Tage vor dem Anlass

mitteilen, damit wir notwendige Mitarbeiter- und Lieferdispositionen vornehmen können. Bitte vereinbaren Sie bei grösseren Anlässen einen Termin für die Detail-Besprechung. Kleinere Bankette können auch telefonisch oder übers Mail bestellt werden.

Tel: 041 / 740 67 00 oder info@schnitz-und-gwunder.ch
www.schnitz-und-gwunder.ch

Schnitz und Gwunder
Andreas Trüssel und MitarbeiterInnen
Zugerstrasse 1, 6312 Steinhausen

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 24 Uhr

Apero

| | |
|---|-------------|
| Chips und Nüssli (Teller) | 8.00 |
| Kalte Häppchen (Fisch, Fleisch, Vegi) pro Stück | 1.50 - 2.50 |
| Warme Häppchen (Schinkengipfeli, Käseküchlein, Pizzetten) | 2.50 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Kraftbrühe mit Flädli oder Backerbsen oder Gemüse | 8.00 |
| Crèmesuppe: Spinat, Cipollotti, Tomaten, Schwarzwurzel, Rüebl Süsskartoffel, Lauch, Sellerie, Linsen, Erbsen, Ingwer, Curry | 8.50 |
| Spargel, Kürbis, Pilz | 9.00 |
| zusätzlich Einlage: | plus 1.00 |
| Rührei, Lachs, Speck, Rohschinken, Entenbrüstchen, Baumnüsse | |
| Typisch Schwiiz: Haslitaler Schwingersuppe, Tessiner Marronsuppe, Safran, Oberwalliser Haselnussuppe, Gerste, Griess- oder Maissuppe | 9.00 |

Salate

| | |
|--|-------|
| Blattsalatvariation am Dressing Ihrer Wahl | 8.50 |
| Gemischter Salat am Dressing Ihrer Wahl | 12.00 |
| Blattsalat mit geröstetem Speck und Croûtons, Kernen oder Ei | 10.00 |
| Blattsalat mit gebackenen Champignons und Tartaresauce | 14.00 |
| Blattsalat mit Kräuter-Hüttenkäse | 12.00 |
| Eisbergsalat an Thousand Islandsauce | 12.00 |
| saisonal: Nüsslisalat mit Ei (Herbst und Winter) | 13.50 |
| Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Croûtons | 14.50 |

Dressings: Französisch, Italienisch und Balsamico

Vorspeisen

| | |
|---|----------------|
| Tösstaler Landrauchschenken mit Melone und Zucchettirollen | 16.50 |
| Mostbröckli-Frischkäse-Tatare mit Toast und Salatgarnitur | 17.50 |
| Carpaccio von Bündner Trockenfleisch mit Sbrinzmöckli | 18.00 |
| Geflügelterrinen mit Quittengelée, Salatbouquet | 17.00 |
| Bauern-Vorspeiseteller (Fleisch und Käse) mit Randensalat | 18.00 |
| Rindscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz | 20.00 |
| Rauchlachs mit Dillsenfauce, Toast und Butter, Salatstraus | 19.00 |
| Rauchfisch-Trio mit Meerrettichschaum und Toast | 19.50 |
| Geräuchertes Felchen-, Forellen- oder Saiblingsfilet von der Niederwiler Fischzucht, Meerrettichschaum | 19.50 |
| Schaf- oder Ziegenkäse mit Honig und Blattsalaten | 14.00 |
| Risotto mit gebratenen Riesencrevetten | 19.00 |
| Lauch- oder Gemüseuchen mit Salatstraus | 17.50 |
| Cous Cous mit Pouletstreifen | 18.50 |
| Fische gebraten oder gedämpft nach Wahl mit Beilage | nach Absprache |

Menu «uf de Wanderig»

Pilzcrèmesuppe mit Croûtons

Randencarpaccio mit Sauerrahm, Nussöl und Meerrettich
Rauchlachs oder Sbrienzmöckli

Spaghetti mit Fischgoujons
an Tomatensauce

Schweinsracks mit Kräutersauce
Savoyardkartoffeln und Gemüsebouquet

Ananas und Blaubeeren mit Mangosorbet

75.00

Menu „de Gämselijäger...“

Rauchfischcrèmesuppe mit Blätterteigflûte

Gartensalat mit Baumnüssen und Trauben
an Kräuterdressing

Lammrückenfilet an körniger Senfsauce
Lyonerkartoffeln und Gemüsebouquet

Cappuccino-Mousse mit Moccasauce

64.00

Menu « Bäbis Traum»

Saisonsalat an Nussdressing mit Frischkäsemousse

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Pilawreis und Gemüsebouquet

Baileyscrème mit Schoggiglance

56.00

Menu «vor em Huus uf em Bänkli»

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer

Rauchfisch-Trio von Niederwil mit Meerrettichschaum
Salatbouquet an Balsamicodressing

Riesencrevetten gebraten auf Risotto

Sorbet je nach Saison mit Likör nach Wahl

Rindsfilet an Whiskyrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessertkäse

Orangen-Tirami-sù

120.00

Menu «Schlemmereien»

Consommé mit Gemüse und Sherry

Tatare vom Rind rassig gewürzt

Toast und Butter

Pochiertes Saiblingsfilet an Dillsauce

Gemüsereis

Sorbet je nach Saison mit Likör nach Wahl

Kalbsfiletmédailon an Morchelrahmsauce

Nudeln und Gemüsebouquet

Früchteteller mit Zitronenschaum

105.00

Menu «frei wie ein Vogel»

Weissweinsuppe mit Zugersee Eglifiletstreifen

Geräucherte Entenbrust und Terrine mit Feigensenf

Salatbouquet an Balsamicodressing

Roastbeef mit Sauce Foyot

Kartoffelcroquetten und Gemüsebouquet

Zwetschgenparfait mit Zimtrahm

78.00

Menu « Sau guet»

Saisonsalat an französischem Dressing

mit eingelegten Dörripflaumen

«Ziberli Hoger Lisifilets»

Schweinsfiletmédailles auf

Kräuterrahmnudeln und Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

56.00

Menu „Sonntigs Grüess“

Bouillon royale mit Sherry

Blattsalat mit Nussdressing und Ziegenkäse mit Honig

Eglifilets gedämpft mit Kräutersauce

Kurkumareis

Williamssorbet mit Vieille Poire

Kalbshohrücken mit Provincesauce

Kartoffelkrapfen und Gemüsebouquet

Pannacotta mit Beerensauce

98.00

Ideen :

Schweinefleisch

| | |
|--|-------|
| Schweinsfiletmédallions oder Schweinsfilet am Stück gebraten an Steinpilzsauce | 38.00 |
| Schweinsfilet im Teig auf Portweinsauce | 36.00 |
| Schweinscarrébraten an Cognacsauce | 33.00 |
| Schweinssteak mit Kräuterschaumsauce | 34.00 |
| Schweinsracks am Stück | 32.00 |

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Pouletbrüstchen auf Cantadousauce | 28.50 |
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising mit Früchten | 26.00 |
| Maispouletbrüstchen (Frankreich) mit Estragonsauce | 33.00 |
| Entenbrüstchen (Frankreich) an Portweinsauce | 36.00 |

Lamm

| | |
|---|-------|
| CH Lammgigot mit Kräuter-Knoblauchsauce | 32.00 |
| Lammrückenfilet (Neuseeland) «provençale» | 38.00 |
| Lammracks (Neuseeland) mit Kräutersauce | 36.00 |

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7% MwSt

Kalbfleisch

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus | 32.00 |
| Kalbshohrücken oder Kotelett am Stück | 38.00 |
| Kalbscarrébraten an Cognacsauce | 40.00 |
| Kalbssteak an Steinpilzsauce | 44.00 |
| Kalbsfiletmédallions an Morchelsauce | 46.00 |
| Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter | 38.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes | 35.00 |

Rindfleisch

| | |
|---|-------|
| Rindshohrücken mit Brandysauce | 36.00 |
| Entrecôte mit Brandysauce | 42.00 |
| Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise | 40.00 |
| Rindsfilet am Stück gebraten auf Whiskyrahmsauce | 45.00 |
| Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (in zwei Gängen serviert) | 62.00 |

Dazu im Angebot: (Preise nach Angebot und Personenzahl)

Apero riche

«Teilete»

Vorspeisen- und Hauptgang- Buffets

Beilagen

Zu unseren Gerichten servieren wir immer ein schönes Gemüsebouquet sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Kräuter- oder Salzkartoffeln, Countrykartoffeln
Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelcroquetten
Kartoffelstock, Mousselinekartoffeln
Kartoffelgnocchi, Röstikroketten

Nüdeli, Tagliatellen, Spaghetti

Trockenreis, Pilawreis, Polenta
Basmatireis, Wildreis, Gemüsereis, Getreiderisotto
Weissweinisotto, Safranrisotto

Vegetarisch

Orientieren sie sich an unserem à la carte-Angebot
Sie finden bestimmt etwas saisonal Passendes

| | |
|--|-------|
| Crêpes mit Spinat- oder Pilzfüllung | 26.00 |
| Gemüse-Curry-Nudeln mit Frühlingsrollen | 25.00 |
| Tortillas gefüllt mit mexikanischem Gemüse und Sauerrahm | 25.00 |
| Gemüseragoût mit Champignons im Blätterteigpastetli | 24.00 |
| Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Risotto | 26.00 |
| Rassige Penne mit Erbsen, Mais und Cherrytomaten | 22.00 |

Desserts

| | |
|---|--------------|
| Zuger Kirschtorte | 7.50 |
| Gebrannte Crème | 8.00 |
| Caramelköppli mit Früchten und Rahm | 8.00 |
| Schokoladenmousse-Duo (dunkel und weiss) | 11.00 |
| Cappuccinomousse mit Amarettorahm | 11.00 |
| Früchtemousse je nach Saison | 10.00 |
| Mascarpone-Früchtecrème (nach Saison) | 9.00 |
| Beeren mit Crème fraîche | 9.50 |
| Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets | 12.50 |
| Fruchtsalat nature / mit Rahm | 9.50 / 11.00 |
| Ananascarpaccio mit Kirsch, Früchteratouille und Zitronensorbet | 11.00 |
| Diverse Sorbets mit Schnaps oder Likör | 10.00 |
| Dessert-Teller mit fünf Komponenten | 15.00 |
| Dessert-Trio mit drei Komponenten | 12.50 |
| Whiskyrêpes mit Vanilleglace | 11.50 |
| Parfait Grand Marnier mit Kiwi und Orangen | 10.00 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce und Glace | 10.50 |
| Mit Zuger Kirsch flambierte Kirschen und Vanilleglace | 10.50 |
| Kleineres Dessert-Buffer | 20.00 |
| Grosses Dessert-Buffer inkl. Käseplatte | 30.00 |