



*Essen ist ein Bedürfniss,  
Geniessen eine Kunst.*

*La Rochefoucauld*

*Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.*

*Andreas & Schnitz-Team*

*Zu Beginn als Marketing „Instrument“ gedacht:  
Heute nicht mehr wegzudenken...  
Das Gericht, welches unserem Lokal den Namen gab:*



## 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>7.50</i>
<i>Als Vorspeise - vegetarisch</i>	<i>10.50</i>
<i>Als Vorspeise - mit gekochtem Speck</i>	<i>13.50</i>
<i>Als Hauptgang – mit gekochtem Speck</i>	<i>20.50</i>

**Die Gerichte auf den folgenden Seiten erhalten Sie  
von 11.30 - 13.45 Uhr und von 17.45 - 21.15 Uhr**

## Suppen

**Spargelcremesuppe** mit Crevette im Kartoffelmantel 12.50

**Basilikumsuppe** mit Tomatenconcassé und Rohschinkenbrötli 11.50

## Salate

**Gurkensalat** mit Pfefferminze 10.50  
mit gehobeltem Greyerzer und Cherrytomaten

**Blattsalatvariation** an Dressing nach Wahl 9.00

**Gemischter Salat** an Dressing nach Wahl 12.50  
Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico

# Vorspeisen

## Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter

leicht pikant als Vorspeise

21.00

kleine Portion / als Hauptgang

27.00

34.00

## Ziegenfrischkäse mit Honigbalsamico

im Frühlingsalatnest

18.50

## Spielhofers geräuchertes Lachs- & Forellenfilet

mit Kressevinaigrette und Blattsalatgarnitur

20.00

## Spargelsalat mit Töstaler Rohschinken

Radiesli und Mozzarellakugeln

19.50

# Vegetarische Gerichte

## Zucchini-Kartoffelpuffer auf Paprika-Tomatensauce

Grillkäse

26.50

## Spargelravioli an Bärlauch-Olivenöl Berner Küssli

Spargel mit Cherrytomaten

28.00

## Vegan: Spargeln mit Kressevinaigrette und neue Frühkartoffeln

31.50

# Fische

**Gedämpftes Saiblingsfilet** (Spielhofer Niederwil) an Tandoorisaucce  
Gewürz-Couscous und Blattspinat 38.00

**Gebratenes Saiblingsfilets** (Spielhofer, Niederwil) mit Sauce Hollandaise  
Spargeln und Frühkartoffeln 38.00

**Black Tiger Crevetten** (Thailand) mit Spaghetti  
Spargeln und Cherrytomaten 40.00

## Typisch Schnitz

**Hacktätschli nach Grosis Art**  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur



26.00

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

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt

# Fleisch

<b>Züri G</b> schnätzlets mit Champignons Rösti	36.00
<b>S</b> chweins <b>C</b> ordonbleu mit Spargeln und Frischkäse Frühkartoffeln und Gemüse	34.00
<b>P</b> ouletbrust an Orangensauce Gewürz-Couscous und Blattspinat	29.00
<b>K</b> albsschnitzel mit <b>K</b> räuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	39.00
<b>R</b> indsfiletspitzen an <b>W</b> hiskysauce im Spaghettinest und Spargeln	42.00
<b>R</b> indsfilet mit <b>S</b> auce <b>H</b> ollandaise Frühkartoffeln und Gemüse garnitur	47.00

Unser Fleisch (Schwein, Rind, Kalb, Poulet) ist regionaler Herkunft.  
Diese Gerichte können sie auch mit Spargeln und Hollandaise kombinieren.

# „Gwunder“-Teilete

Lassen Sie sich überraschen:

**Wir servieren die „Teilete“ in drei Gängen mit einem Zusammenschnitt aus aktuellen à la carte und 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. 54.-- pro Person

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

Teilete mit 2 dl Wein Fr. 67.-- pro Person

Wir beraten Sie gerne...

# Desserts

<b>Hugo Creme</b> mit Holunder, Limonen und Prosecco	9.00
<b>Erdbeer Mille feuille</b>	11.50
<b>Erdbeeren</b> nature 9.00 / mit Flüssig- oder Schlagrahm 10.50 / Glace	11.00
<b>Coupe Romanoff</b>	12.00

## Dauerbrenner:

<b>Oberländer Riese-Merängge mit Vanilleglace</b> und Zuger Kirsch-Chriesi	9.50
<b>Zuger Kirschtorte</b> (Schlüssel Menzingen)	7.50
<b>Eiskaffee</b> leicht geschlagen	9.50
<b>Coupe Danemark</b>	11.50
<b>Füüfliber-Dessert</b> Chli und härzig – öpis aktuell – en Überraschig	5.00
<b>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</b>	10.00
<b>Kugel Glace</b> (Vanille-, Erdbeer-, Schokolade- und Mocca-Glace. Zwetschgen-, Zitronen- und Aprikosen-Sorbet)	3.50
<b>Portion Rahm</b>	1.50
<b>Mini-Dessert</b> für den „Gluscht“: Bestellen Sie eine Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl mit Likör oder Spirituose nach Wahl	6.50