

## Menuvorschläge



Boden 2  
CH-6314 Unterägeri

Liebe Gäste

Hier finden sie unsere Menuvorschläge für Gruppen ab mindestens 14 Personen.

Sie können sich ihr Menu selbst zusammenstellen. Falls sie fragen haben, zögern sie nicht und kontaktieren Sie uns.

Selbstverständlich erstellen wir für sie gerne auch individuelle Vorschläge, falls sie nicht fündig werden.

P.S.: Profitieren sie von unseren attraktiven Pauschalpreisen für drei- und viergangmenüs in Verbindung mit einem Apero. Gerne können sie uns kontaktieren.

Gerne können sie bei uns auch einen Termin vereinbaren, um alles individuell auf ihren Anlass und ihre Wünsche anzupassen.

Wir freuen uns, sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse:

Agi- und Yannick Spescha

## Suppen:

Hausgemachte Bouillon mit Flädli und Gemüsejulienne	CHF 7.50
Bärlauchcremesuppe (Saisonal, Frühling) mit Croutons	CHF 8.50
Rüeblicremesuppe mit Ingwer und geröstetem Sesam	CHF 8.50
Kürbiscremesuppe (Saisonal, Herbst) mit steirischem Kernöl	CHF 8.50
Marronicremesuppe (Saisonal, Herbst) mit Zitronenzesten und Zuger Kirsch	CHF 9.50
Kartoffel-lauchsuppe mit Creme fraiche und Schnittlauch	CHF 8.50
Kalte Gemüsegazpacho mit hausgemachten Knoblibrötli	CHF 8.50
Kartoffelcremesuppe mit gebackener Speck-Lauch-«Zigarre»	CHF 8.50

## Vorspeisen:

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Ei	CHF 9.50
Gemischter Blattsalat mit mariniertem Gemüse und Käseflute	CHF 10.50
Frischer Nüsslisalat mit Gehacktem Ei und Speck	CHF 12.50
Geräuchertes Brüggliforellenfilet garniert mit Salat, sauce tartare und Brioche-toast	CHF 14.50
Vitello tonnato kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten an Thoncreme	CHF 16.50
Tafelspitz Carpaccio Dünn aufgeschnittener Tafelspitz an Kernöldressing, mit Rucolasalat	CHF 15.50
Schützen-Vorspeisenteller Bündnerfleisch, Speck, Rohschinken und Salami, mit Essiggemüse und Waldorfsalat	CHF 16.50

## Hauptgänge mit Fleisch:

Schützen Cordon-bleu mit Pommes frites und Saisongemüse	CHF 29.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüse	CHF 23.50
Schweinsfiletmedaillon an Pommerysenfsauce mit Röstikroketten und Gemüse	CHF 34.50
Niedergegarter Kalbrücken An Morchelrahmsauce, mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 39.50
Roastbeef am Stück gegart an Sauce Bearnaise, mit Pommes frites und Speckbohnen	CHF 38.50
Pouletbrustgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Butterspätzli und Gemüse	CHF 23.50
Luzerner Chügelipastetli mit Trockenreis, Erbsli & Rüeblli	CHF 21.50
Baarer Bierbraten vom Schwein mit Bierkraut und Semmelknödeln	CHF 22.50
Gebratene Maispouletbrust "Fitness" mit Gemischtem Salat	CHF 21.50
Schweinssteak an bunter Pfefferrahmsauce mit Tagliatelle und knackigem Saisongemüse	CHF 23.50
St. Galler Olma-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Röstikroketten und Gemüse	CHF 23.50
Brasato al Merlot mit Schmorgemüse und cremigem Mascarponerisotto	CHF 24.50
Geschmorte Fleischvögel mit Rahmkohlrabi und Bündner Bramatapolenta	CHF 24.50
Heisser St. Galler Olma-Schüblig mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 19.50
Bündner Capuns mit Bergkäse überbacken an cremiger Käse-Trockenfleischsauce	CHF 28.50

## Hauptgerichte mit Fisch/Meeresfrüchte:

Gebratene Crevettenspiessli "Sweet & Sour" auf gemischtem Salat, an Orangenvinaigrette	CHF 23.50
Gebratenes Brüggli Forellenfilet an Mandelbutter mit Peterliekartoffeln und Blattspinat	CHF 29.50
Pochiertes Felchenfilet Zuger Art an Kräuter-Weissweinsauce, mit Trockenreis und Gemüse	CHF 29.50
Gebackene Zanderknusperli mit Sauce tartare und gemischtem Salat	CHF 28.50

## Vegetarische Hauptgerichte:

Gebratene Polentaschnitten an Mischpilzsauce mit gemischtem, saisonalem Gemüse	CHF 22.50
Tortelloni tricolore an Kräuter-Frischkäsesauce, mit frischem Blattspinat und Cherrytomaten	CHF 18.50
Gebratenes Kichererbsen-Tätschli mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	CHF 21.50
Mascarponerisotto mit frischem Blattspinat und pochierem Ägeritaler Freilandeier	CHF 21.50

## Desserts:

Zuger Kirschtorte – vom Speck	CHF 8.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeerkompott	CHF 7.50
Heisses Schoggichüechli mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 10.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Schlagrahm und frischen Früchten	CHF 6.50
Frischer Apfelstrudel an Vanillesauce, mit Schlagrahm	CHF 9.50
Dessertbuffet verschiedene saisonale und Regionale Dessertspezialitäten	CHF 14.50

## Fleischfonduespezialitäten:

### **Fondue Chinoise:**

Heisse Bouillon mit Suppengemüse

“Classic” CHF 37.50  
Rindsfilet, Schweinshuft, Pouletbrust

“Grande” CHF 41.50  
Rindsfilet, Hirsch, Pouletbrust, Riesencrevetten

“Schützen” CHF 45.50  
Rindsfilet, Wildschwein, Pouletbrust, Fohlen, Riesencrevetten

### **Fondue Bourguignonne:**

Heisses Holl-Rapsöl

“Classic” CHF 39.50  
Rindsfilet, Schweinshuft, Speck, Pouletbrust

“Grande” CHF 43.50  
Rindsfilet, Meatballs, Pouletbrust, Riesencrevetten

“Schützen” CHF 47.50  
Rindsfilet, Wildschwein, Pouletbrust, Fohlen, Riesencrevetten

Zu allen Fleischfondues servieren wir ihnen unsere Hausgemachten Saucen: Tartare, Curry, Cocktail, Knoblauch, Chili und Senf.

Und frische Früchte, Essiggemüse, Risotto und hausgemachte Chips.

## Fonduekarte:

Unsere Käsemischungen sind vom Chäsladä Unterägeri.

Alle Preise verstehen sich pro Person (200g Käse). Zu allen Fondues servieren wir Fonduebrot, soviel sie brauchen.

### Klassisch:

Wahlweise mit der Rezenten Huusmischung oder der Mild-cremigen Nollämischung. Angerührt mit Weisswein, Knoblauchzehen und Kirsch

CHF 26.50

### Teuflich:

Nollämischung mit Weisswein und viel Knoblauch, mit Chili abgerundet

CHF 26.50

### Bella Italia:

Nollämischung mit gehackten Oliven-, getrockneten Tomaten und Gorgonzola, mit einem Schuss Grappa abgerundet

CHF 27.00

### Alpenkräuter-Fondue:

Huusmischung mit frischen Kräutern und einem Schluck Appenzeller Kräuterbitter verfeinert.

CHF 27.00

### Sennen-Fondue:

Huusmischung mit gebratenen Speckstreifen und Lagerbier angerührt, mit Knoblauch und einem Schluck Träsch-Schnaps verfeinert

CHF 27.00

Waldgänger-Fondue:

Nollämischung mit gemischten Pilzen verfeinert, mit Knoblauch, Weisswein und Gognac angerührt

CHF 28.50

Bündner Fondue:

Huismischung mit Weisswein, Knoblauch und Kirsch mit einer Portion geschnittenem Bündnerfleisch zum mitrühren

CHF 30.00

Braumeister-Fondue:

Huismischung mit Knoblauch, Speckstreifen und gerösteten Zwiebeln, angerührt mit Ballantines Whiskey und dunklem Baarer Bier

CHF 28.50

Zu ihrem Fondue servieren wir auch folgende Ergänzungen:

Gemischtes Essiggemüse, pro Portion CHF 2.50

Kleine Kartoffeln pro Portion 3.50

Frische Früchte pro Portion, 3.50

Zuger Kirsch im Mini-Caquelon, 2cl CHF 3.00