



## **Menüvorschläge**

**Sehr geehrter Gast**

**Gerne überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge  
für eine flexible Menü-Zusammenstellung ab 10 Personen  
und für weitere Ideen steht Ihnen unsere tägliche Speisekarte noch  
zur Verfügung**

**Wir berücksichtigen gerne Ihre speziellen Wünsche  
und freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.**

**Mit freundlichen Grüßen**

**Monika und Emil Girstmair  
sowie  
Ihr Degen-Team**

**www.GasthausDegen.ch  
info@gasthausdegen.ch  
Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg  
Telefon 041 780 12 54**

## **Salate**

---

	<b>Fr.</b>
<b>gemischter Blattsalat der Saison</b> mit Hausdressing	<b>7.50</b>
<b>bunter gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons</b> an selbstgemachter Kräuterdressing	<b>9.50</b>
<b>Tomaten/Mozzarella-Salat mit frischen Basilikum</b> an Balsamicodressing	<b>14.00</b>
<b>Nüsslisalat vom Gemüsebauer Boog in Hünenberg</b> mit gehackten Zuger Eiern und Knoblauchbrotwürfeli an Hausdressing (nur Saisonal erhältlich)	<b>11.00</b>
<b>bunter Blattsalat mit frischen lauwarmen Eierschwämmli</b> und Speckstreifen an Kürbiskernöldressing	<b>14.50</b>
<b>saisonaler Blattsalat mit gebratener Straussenleber</b> aus Hünenberg an Himbeer-Balsamicodressing (nur nach Verfügbarkeit)	<b>17.50</b>
<b>reichhaltiges Salatbuffet ab 30 Pers.</b> saisonale Salate mit diversen Dressings und Brotkorb	<b>18.00</b>

## **Vorspeisen**

---

<b>hausgebeizter Graved Lachs</b> an Dill-Senfsauce mit Salatnest und Kapernäpfel Butter und warmen Brioche	<b>16.50</b>
<b>kleines Tatar aus feinstem Rindfleisch</b> rassig gewürzt und mit Cognac abgerundet dazu servieren wir Toast und Butter	<b>17.00</b>
<b>saftige Melone mit Bündner Rohschinken</b>	<b>11.50</b>

## Unsere Suppen je nach Saison

<b>Spargelcrèmesuppe mit Rahm</b>	<b>8.00</b>
<b>Bärlauchsüpli mit Käsestengeli</b>	<b>8.00</b>
<b>Crèmesuppe vom Sommerheu mit Strudelblatt</b>	<b>8.00</b>
<b>Kürbisrahmsuppe mit Ingwer und Brot-Croûtons</b>	<b>8.00</b>
<b>Topinamburcrèmesuppe darüber Trüffelschaum</b>	<b>8.00</b>
<b>Aargauer Rüeblisuppe</b>	<b>6.50</b>
<b>Broccolicrèmesuppe mit Mandeln</b>	<b>6.50</b>
<b>Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli</b>	<b>6.00</b>
<b>Bauern-Gemüsesuppe (Bouillon mit viel Gemüse)</b>	<b>6.50</b>
<b>Cocos-Currycrèmesuppe mit Bananenwürfel</b>	<b>8.00</b>
<b>Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum</b>	<b>7.50</b>

## Vegitarisch

<b>Proseccorisotto mit Gemüsewürfel</b>	<b>20.00</b>
Rucola und frisch gehobelter Parmesan	
<b>Tagliatelle mit Broccoli und Marroni</b>	<b>21.00</b>
in Kräuterrahmsauce	
Rucola und Parmesanspäne	

frische Spargel aus Sins oder Hünenberg erhalten Sie von Mai – Juni

Täglich bereiten wir ein saisonales Vegi-Gericht zu

## Fische

	Vorspeise	Hauptgang
<b>frische Felchenfilets aus dem Zuger-See</b> in Kräuterrahmsauce pochiert dazu Wildreismix und Blattspinat	<b>16.50</b>	<b>28.50</b>
<b>Norwegische Lachssteak gebraten</b> mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	<b>17.50</b>	<b>29.50</b>
<b>frische Forellenfilet in Butter gebraten</b> mit Mandeln und Saue Tartar dazu Schnittlauchkartoffeln	<b>17.50</b>	<b>29.50</b>
<b>Eglifilet in Degenbier-Teig gebacken</b> mit Saue Remoulade dazu Schnittlauchkartoffeln	<b>21.50</b>	<b>33.50</b>

**Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage**

**Die Fleischgerichte sind ohne Beilagen berechnet**

## Beilagen Fr. 5.50

**Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelkroketten,  
Butternudeln, Spaghetti, Polenta, Weissweinsrisotto, Butterreis**

## Beilagen Fr. 6.50

**Risotto mit Pilzen, Kartoffelrösti, Kartoffelgratin  
Buntes Gemüsebouquet  
2 Saisongemüse nach Wahl Fr. 3.50**

## **Schweinefleisch**

---

<b>Schweinsschnitzel vom Rücken</b> an Champignonrahmsauce	<b>15.50</b>
<b>Schweinsschnitzel vom Rücken</b> mit selbstgemahlenem Paniermehl Zitrone und Preiselbeere	<b>15.50</b>
<b>Schweinscarreébraten aus dem Ofen</b> an Steinpilzrahmsauce	<b>16.50</b>
<b>Schweinsfiletmedaillons an Cognac-Morchelsauce</b>	<b>25.00</b>
<b>gekochter Beinschinken mit Senf</b> dabei ist ein lauwarmer Kartoffelsalat	<b>18.00</b>
<b>Räucherbraten von Emil`s Smokergrill</b> mit Barbequesauce	<b>15.50</b>

## **Gemischtes Fleisch**

---

<b>hausgemachte Hacktätschli (Schweine und Rindfleisch)</b> an grüner Pfeffersauce	<b>12.00</b>
<b>Schweins-, oder Kalbsbratwurst 180 g</b> mit Zwiebelsauce	<b>12.00</b>
<b>Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind, Kalb)</b> mit Sauce Café de Paris	<b>20.50</b>
<b>Les trois Filets a la maison (in drei Gängen serviert)</b>	<b>53.50</b>
Schweinsfilet auf Pilzrahmsauce mit Gemüse und Nudeln Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Bratkartoffeln Kalbsfilet zu Kräutersauce mit Whisky dazu Risotto und zartes Gemüse	

## **Rindfleisch**

---

<b>Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff*</b> an sämiger Paprikarahmsauce mit Gurkenstreifen	<b>18.50</b>
<b>Rindssauerbraten *Suure Mocke*</b> gebeizter Rinderbraten wie bei Grossmutter	<b>19.50</b>
<b>Rinds-Saftplätzli in Zweigeltsauce geschmort</b> an kräftiger Rotweinsauce	<b>19.50</b>
<b>Lady Steak</b> gut gelagertes Rindsfilet ca. 130 g an feiner Kräuterrahmsauce	<b>26.00</b>
<b>Roastbeef rosa gebraten</b> mit schaumiger Rucolabearnaise	<b>27.50</b>
<b>Château Briand</b> Rindsfilet am Stück gebraten in zwei Gängen serviert mit frischer Sauce Bearnaise napiert	<b>39.00</b>

## **Kalbfleisch**

---

<b>Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art*</b> an moccacarbiger Champignonrahmsauce	<b>21.00</b>
<b>Kalbswienerschnitzel paniert</b> feinstes Kalbfleisch paniert dazu Zitrone und Preiselbeeren	<b>21.50</b>
<b>Kalbsrückensteak grilliert 180 g</b> an Cognac-Morchelsauce	<b>39.00</b>
<b>Kalbsnüssli im Ofen gebraten</b> an Rahmsauce mit frischen Pilzen	<b>23.00</b>
<b>Involtini Cremolatta (gefüllte Kalbfleischröllchen)</b> in Gemüsesauce mit Zitrone geschmort	<b>21.50</b>

## **Geflügel**

---

<b>Zartes Pouletbrüstli in der Pfanne gebraten</b> an Villie-Prun-Sauce	<b>14.50</b>
<b>Pouletschenkel knusprig im Ofen gebraten</b> an Jägersauce	<b>12.00</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes *Casimir*</b> an sämiger Currysauce im Reisring serviert und mit frischen Früchten garniert	<b>23.50</b>
<b>Mistkratzerli im Ofen würzig gebraten</b> an feiner Spezialsauce	<b>24.00</b>
<b>Trutenschnitzel (D) *Piccata Milanese*</b> mit Tomatensauce dazu Spaghetti	<b>22.50</b>
<b>Entenbrust (F) rosa gebraten</b> an Orangen-Grandmarnier-Sauce	<b>21.50</b>

## **Desserts**

---

<b>Caramelköpflli mit Rahm garniert</b>		<b>7.50</b>
<b>Brönnti Crème mit Blätterteiggebäck</b>		<b>8.50</b>
<b>frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch</b>		<b>9.00</b>
<b>Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm</b>		<b>7.50</b>
<b>Marmoriete Tobleronemousse</b>		<b>9.50</b>
<b>hausgemachte Strudel der Saison mit Vanilleglace (Apfel, Birne, Kirschen, Aprikosen)</b>		<b>8.50</b>
<b>hausgemachte Parfait (Halbgerorenes) mit Fruchtsauce</b>		<b>9.50</b>
<b>Tiramisu (classisch, mit Erdbeer, Waldbeer, Rhabarber)</b>		<b>9.50</b>
<b>Emmentaler Meringues mit Rahm und Früchten garniert</b>		<b>7.50</b>
<b>Für Ihr Jubiläum die Spezialität des Hauses</b>		
<b>hausgemachte Vacherin-Torte mit Früchten garniert</b>	<b>pro Pers.</b>	<b>9.50</b>
<b>reichhaltiges Dessertbuffet ab 30 Pers.</b>	<b>pro Pers.</b>	<b>17.00</b>
<b>Saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt mit Käsebuffet</b>	<b>pro Pers.</b>	<b>19.50</b>

**Wir bereiten Ihnen gerne ein saisonales Dessert nach Ihrem Wunsch zu  
oder Dessert nach Wahl bis 15 Pers.**

**Gedeck für mitgebrachte Desserts Fr. 4.-**



# WAS SONST NOCH ZU EINEM FESTLICHEN ANLASS GEHÖRT

---

## APÉRO IM SOMMER AUF DER TERRASSE

<b>Degen`s Hollunder-Hausbowle - die trifft mit Sicherheit!</b>	
pro Person und Glas (1 dl)	Fr. 7.--
<b>Rotgipfler, Weingut Johanneshof aus der Thermenregion A 75 cl</b>	Fr. 39.--
<b>Royal Kiss (Cassis, Orangenjus und Schaumwein)</b>	
pro Person und Glas (1 dl)	Fr. 7.--
<b>Salzstängeli und Chips werden von uns offeriert</b>	gratis

<b>KALTE APÉRO-HAPPEN</b>	Preis pro Stück
Blätterteiggebäck, je 3 Stück	Fr. 3.--
Canapés	Fr. 4.50
Hobelkäse-Teller oder Bauernspeck-Teller	Fr. 9.--

<b>WARME APÉRO-HAPPEN</b>	Preis pro Stück
Chilliwürstli, Schinkengipfeli	Fr. 1.50
Käseküchlein	Fr. 2.50
Mini-Frühlingsrollen	Fr. 2.50
Thai-Satay (Geflügel-Spiessli)	Fr. 4.50

**MITTERNACHT** Dauert der Anlass über Mitternacht, kommt der Hunger schnell wieder auf. Dem können wir abhelfen: Mit einem Mitternachtsschmaus.

"Feine Mehlsuppe mit Limachers Eiche-Würstli"

Fr. 12.50 je Person.

**GETRÄNKE** Wir beraten Sie gerne bei der Weinauswahl.  
Besondere Weinspezialitäten besorgen wir gerne auf Ihren Wunsch.

## **ZUR INFORMATION**

**BLUMEN** organisieren wir gerne für Sie. Pro Person müssen Sie ca. Fr. 8.-- einrechnen  
**KERZEN** werden vom Haus offeriert  
**MUSIK** vermitteln wir Ihnen gerne  
**BEZAHLUNG** Ihrem Wunsch gemäss: direkte Barzahlung, mit Kreditkarte oder auf Rechnung (zahlbar innerhalb von 10 Tagen)

## **BESONDERES**

### **VERLÄNGERUNGEN**

**Restaurantschliessung 24.00 Uhr**  
**Für die Servicemitarbeiter werden pro Stunde je Fr. 40.-- berechnet.**

**Fleisch-Herkunftsbezeichnung:** Rind-, Schwein-, Kalb-, Poulet Schweiz

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

**www.GasthausDegen.ch**  
**info@gasthausdegen.ch**  
**Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg**  
**Telefon 041 780 12 54**