

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 Näf, Emil Girstmair
und
Ihr Degen-Team**

**www.GasthausDegen.ch
info@gasthausdegen.ch**

**Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg
Telefon 041 780 12 54 ▪ Fax 041 780 12 51**

Salate

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

Vorspeisen

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

Unsere Suppen je nach Saison

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

Vegitarisch

Proseccorisotto mit Gemüsewürfel	20.00
Rucola und frisch gehobelter Parmesan	
Tagliatelle mit Broccoli und Marroni	21.00
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
frische Felchenfilets aus dem Zuger-See in Kräuterrahmsauce pochiert dazu Wildreismix und Blattspinat	16.50	28.50
Norwegische Lachssteak gebraten mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln	17.50	29.50
frische Forellenfilet in Butter gebraten mit Mandeln und Saue Tartar dazu Schnittlauchkartoffeln	17.50	29.50
Eglifilet in Degenbier-Teig gebacken mit Saue Remoulade dazu Schnittlauchkartoffeln	21.50	33.50

Andere Fischarten bzw. Fischgerichte auf Anfrage

Die Fleischgerichte sind ohne Beilagen berechnet

Beilagen Fr. 5.50

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

Beilagen Fr. 6.50

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

Schweinefleisch

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

Gemischtes Fleisch

hausgemachte Hacktätschli (Schweine und Rindfleisch) an grüner Pfeffersauce	12.00
Schweins-, oder Kalbsbratwurst 180 g mit Zwiebelsauce	12.00
Mixed-Grill-Spiess (Schwein, Poulet, Rind, Kalb) mit Sauce Café de Paris	20.50
Les trois Filets a la maison (in drei Gängen serviert)	53.50
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

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

Kalbfleisch

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

Geflügel

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

Desserts

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

**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

Degen`s Hollunder-Hausbowle - die trifft mit Sicherheit!

pro Person und Glas (1 dl)

Fr. 7.--

Rotgipfler, Weingut Johanneshof aus der Thermenregion A 75 cl

Fr. 39.--

Royal Kiss (Cassis, Orangenjus und Schaumwein)

pro Person und Glas (1 dl)

Fr. 7.--

Salzstängeli und Chips werden von uns offeriert

gratis

KALTE APÉRO-HAPPEN

Preis pro Stück

Blätterteiggebäck, je 3 Stück

Fr. 3.--

Canapés

Fr. 4.50

Hobelkäse-Teller oder Bauernspeck-Teller

Fr. 9.--

WARME APÉRO-HAPPEN

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