

Menüvorschläge

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant Degen in Hünenberg.
Gerne überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge für eine flexible Menü-
Zusammenstellung ab 10 Personen und für weitere Ideen steht Ihnen unsere tägliche
Saisonale-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
und
Ihr Degen-Team

www.GasthausDegen.ch
info@gasthausdegen.ch
Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg
Telefon 041 780 12 5

Salate Vorspeisen

Kleiner Tagessalat der Saison mit Rüeblistreifen an Hausdressing		6.00
bunter gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons an selbstgemachter Kräuterdressing	kl. 7.50	11.00
Tomatensalat mit Bio-Wasserbüffel-Mozzarella frischen Basilikum an Balsamicodressing	Brunnenhof Sins kl. 8.50	16.00
Nüsslisalat vom Gemüsebauer Boog in Hünenberg mit gehackten Zuger Eiern Iten Zug und Knoblauchbrotwürfeli an Hausdressing mit gerösteten Speckstreifen	kl 8.00 + Fr. 3.00	12.50
bunter Blattsalat mit frischen lauwarmen Eierschwämmli und Speckstreifen an Kürbiskernöldressing		15.00
Cesars Salat knackiger Eisbergsalat mit gebratenen Speckstreifen CH, Pouletbrustwürfeli CH und gehobeltem Parmesan an Hausdressing darüber Brotcroutons		16.00
reichhaltiges Salatbuffet ab 30 Pers. saisonale Salate mit diversen Dressings und Brotkorb		22.00
Rindercarpaccio mit Rucola Frisch gehobelter Parmesan an Avocadoöl Butter und knuspriger Toast		16.50
Tatar Dreierlei mit Saiblingtatar Cham, Rindstatar CH und feinem Gemüsetatar dazu servieren wir warmen Brioche und Butter		23.00
saftige Melonefächer mit Bündner Rohschinken		13.00
Tafelspitz-Carpaccio Edelstück vom SwissPrim Rind langsam gekocht, kalt aufgeschnitten mit Feigensenf-Vinaigrette und Peperoniwürfel verfeinert an Salatbouquet		19.00
Feinschmecker-Teller Hausgebratenes Roastbeef Swiss Prim, pikantes Rindstatar CH, Saiblingtatar Cham mediterranes Grillgemüse kalt serviert dazu Toast und Butter		24.00

Unsere Suppen je nach Saison

Spargelcrèmesuppe mit Rahm	9.00
Bärlauchsüpli mit Käsestengeli	9.00
Crèmesuppe vom Sommerheu mit Strudelblatt	9.00
Kürbisrahmsuppe mit Curcuma und Brot-Croûtons	9.00
Topinamburcrèmesuppe darüber Trüffelschaum	9.00
Karotten / Ingwercrèmesuppe	7.00
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	7.00
Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	7.00
Bauern-Gemüsesuppe (Bouillon mit viel Gemüse)	7.00
Cocos-Currycrèmesuppe mit Bananenwürfel	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum	8.00
Hünenberger Chäppeliwy-Schaumsuppe	9.00
Kapuzinerkresse-Crèmesuppe mit geräuchertem Saibling	9.00

Vegitarisch

Hünenberger Chäppeliwy-Risotto mit Gemüsewürfel Rucola und frisch gehobelter Parmesan	22.00
Mozart-Nudeln breite Nudeln mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce Rucola und Parmesanspäne darüber	22.00

**Täglich bereiten wir saisonale vegetarische-Gericht zu.
Für spezielle Anliegen besprechen Sie dies mit unserem Küchenchef.
Gerne geben unsere Mitarbeiter über Allergene Inhalts-Stoffe der Gerichte
Auskunft.**

Fische

	Vorspeise	Hauptgang
Felchenfilets aus dem Zuger-See in 7 Kräuterrahmsauce pochiert dazu Butterreis und Blattspinat	16.50	29.00
Saiblingfilets Spielhofer Cham in Butter gebraten mit frischen Eierschwämmli dazu Salzkartoffeln	17.50	28.00
Forellenfilet Spielhofer Cham in Butter mit Mandeln gebraten und Sauce Tartar dazu Schnittlauchkartoffeln	17.50	28.00
Hochzeit von Saibling- Cham und Felchenfilets Zugersee Filets in Butter gebraten auf buntem Saisonblattsalaten an Himbeerdressing mit Blumen aus Emil`s Garten dekoriert		24.00
Fischknusperli von Felchen aus dem Zugersee mit Schwenkkartoffeln und Blattspiant dazu hausgemachte Sauce Tatar	17.50	28.00

Beilagen Fr. 6.00

**Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelkroketten,
Butternudeln, Spaghetti, Polenta, Weissweinrisotto, Butterreis,
Hausgemachte Eier-Spätzle, Bratkartoffeln, Semmelknödel**

Beilagen Fr. 7.00

**Risotto mit Pilzen, knusprige Kartoffelrösti, Kartoffelgratin
Baked Potato mit Sour Cream**

Gemüse

Buntes frisches Saison-Gemüsebouquet Buuregarte Boog Hünenberg **Fr. 8.00**
2 Saisongemüse nach Wahl **Fr. 4.50**

Die Fleischgerichte sind ohne Beilagen berechnet

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel vom Rücken	19.00
an Champignonrahmsauce oder in selbstgeraffeltem Paniermehl gebacken	
Schweins-Cordon-Bleu	21.00
reichlich gefüllt mit Gummenalp-Käse und Beinschinken	
Schweinscarreébraten aus dem Ofen	19.00
an Steinpilzrahmsauce	
Schweinsfiletmedaillons an Cognac-Morchelsauce	25.00
gekochter Beinschinken mit Senf	19.00
dabei ist ein lauwarmer Kartoffelsalat	
Räucherbraten von Emil`s Smokergrill	18.00
mit Barbequesauce	

Gemischtes Fleisch

Diverse gluschtige Sommer-Teller mit Kräuterbutter

Grillierte Steaks mit grossen bunten Saison-Salatteller mit Melone und Hausdressing

z. B. mit Pouletbrust ca 180 g Fr. 24.50, Rindsfilet 200 g Fr. 43.00,
Rinds-Hohrücken 300 g Fr. 38.00, 2 Schweinsschnitzel paniert Fr. 25.00,
Fichknusperli Znader Wildfang Atlantic Fr. 25.00

hausgemachte Hacktätschli CH Schweine-, Kalb- und Rindfleisch	13.00
an grüner Pfeffersauce	
Grossi`s Hackbraten CH Schweine-, Kalb- und Rindfleisch	13.00
an Jägersauce	
Lasagne al forno	23.00
an feiner Tomaten-Sauce, Rucola und Reibkäse, dazu knackiger Salat	
Gourmet-Grill-Spiess CH Schwein, Poulet, Rind, Kalb	21.00
mit Sauce Café de Paris	
Les trois Filets a la maison in zwei Gängen serviert	53.50

Schweinsfilet auf Pilzrahmsauce mit Saison-Gemüse und Nudeln

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

Kalbsfilet zu Kräutersauce mit Chikenhill-Whisky dazu Risotto und zartes Gemüse

Rindfleisch

Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff* an sämiger Paprikarahmsauce mit Gurkenstreifen	19.00
geschmorter Rindsbraten Rinderbraten in Zweigelt-Rotwein geschmort wie bei Grossmutter	20.00
Rinds-Saftplätzli in Zweigeltsauce geschmort an kräftiger Rotweinsauce	19.50
Lady Steak zartes Rindsfilet ca. 130 g an feiner Kräuterrahmsauce	28.00
Rindfleischvogel "wie fruecher" gefüllt mit Speck und Gemüse an feiner Sauce	15.00
Roastbeef rosa gebraten mit schaumiger Rucolabearnaise	28.00
Château Briand Rindsfilet am Stück gebraten in zwei Gängen serviert mit hausgemachter Sauce Bearnaise napiert	41.00

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art* an moccifarbigiger Champignonrahmsauce	22.00
Kalbswienerschnitzel paniert feinstes Kalbfleisch paniert dazu Zitrone und Preiselbeeren	23.00
Kalbsrückensteak grilliert 180 g an Cognac-Morchelsauce	39.00
Kalbsnüssli zartes Stück vom Kalbsschlögel im Ofen gebraten an Rahmsauce mit frischen Wald-Pilzen	25.00
Wiener Kalbsrahmgulasch an Paprikarahmsauce mit Rahmrosette	23.00
Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel gebraten an Amarone-Sauce und mit frischen Pfifferlingen in Butter geschwenkt	39.00

Geflügel

Zartes Pouletbrüstli CH **Saltimbocca in der Pfanne gebraten** **18.00**
mit Salbei und Rohschinken an mediterraner Tomaten-Sauce

Pouletgeschnetzeltes CH ***Casimir*** **23.00**
an sämiger Currysauce im Reising serviert
und mit frischen Früchten garniert

Pouletpralinen in Popcornpanade **22.00**
an Ingweressenz

Trutenschnitzel CH ***Piccata Milanese*** **24.00**
mit Tomatensauce dazu Spaghetti

Spezielle Geflügel wie Gans, Ente, Taube usw. bereiten wir Ihnen nach Möglichkeit gerne zu.

Wild

Ab Mitte September bis Ende November erhalten Sie die feinsten Wildgerichte.
Rehpfeffer, Reh schnitzel, Hirschentrecote und noch vieles mehr.
Unsere Saisonkarte ist für Ihre Auswahl bereit.

Fondue Chinoise

Gerne bereiten wir für Ihren Anlass das handgeschnittene Fleisch nach Wunsch zu und servieren die feinen Beilagen sowie hausgemachten Saucen dazu.

Fondue Chinoise 300 gr Fleisch **48.00**
Supplément pro 200 gr Fleisch **Fr. 25.00**

Desserts

Caramelköpfler mit Rahm garniert		8.00
Limoncello-Parfait auf Schokoladencrème		11.00
Zuger Kirschtorte oder Sachertorte		6.50
Vanilleglace mit heissen Beeren aus Emil's Bio-Garten und Rahm		8.50
Marmoriete Tobleronemousse		10.00
hausgemachte Strudel der Saison mit Vanilleglace (Apfel, Birne, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen)		8.50
Saisonales Panna Cotta mit Fruchtsauce und Früchten		10.50
Tiramisu (classisch, mit Erdbeer, Waldbeer, Rhabarber)		9.50
Schmankerl-Teller feine Dessertkreationen aus der Degenküche		15.00
Für Ihr Jubiläum die Spezialität des Hauses		
hausgemachte Vacherin-Torte	pro Pers.	9.80
mit Früchten garniert		
reichhaltiges Dessertbuffet ab 25 Pers.	pro Pers.	21.00
Saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt		
mit Käsebuffet	pro Pers.	23.00

**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. 9.--

Royal Kiss (Cassis, Orangenjus und Schaumwein)
pro Person und Glas (1 dl)
Salzstängeli und Chips werden von uns offeriert

Fr. 9.--
gratis

KALTE APÉRO-HAPPEN

Preis pro Stück

Blätterteiggebäck, je 3 Stück

Fr. 3.--

Canapés

Fr. 4.50

Hobelkäse-Teller oder Bauernspeck-Teller

Fr. 9.—

Bretteljause Apero für ca. 7 Pers.

Fr. 50.00

Kleiner Überraschungsapero pro Person

Fr. 7.50

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.

Tischdekoration

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 jeden Servicemitarbeiter werden pro Stunde je Fr. 40.--berechnet.

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

Über Allergene Inhalts-Stoffe der Gerichte geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer

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