



# **SAISONKARTE**

## **GASTHAUS**

### **DEGEN**

#### **HÜNENBERG**



**Bärlauch Spargel Morchel**

**Herzlich Willkommen zu den Frühlings-Gerichten**

**Im Gasthaus Degen Hünenberg**

**Geniesse den Tag und gönn dir was, du hast es verdient!**



# Vorspeisen

**Knackiger Freiland-Nüsslisalat** Gemüsebauer Boog Hünenberg **gehacktem Ei** Iten Zug **Croutons**  
**Hausdressing**

**15** zusätzlich **Speck 18**

## Kleiner Tagessalat

**Gemischter Blattsalat mit Rüblistreifen an Hausdressing**

**7**

**Frühlings-Blattsalat mit Spargelwürfel an Erdbeerbalsamicodressing**

**17**

**mit Kalbsleberstreifen** CH **23/31**

**Spargel-Panna-Cotta mit Riesen-Crevetten**

**18**

## Bunt gemischter Saison-Salat

**In der Schüssel serviert an Omas Gartenkräuter-Dressing**

**10 / 14**

**Grosse Salatschüssel mit gebratenen Pouletbrustwürfel** CH

**21**

**Beef Tatar vom, Weideochsen Chicken Hill Whisky**

**wählen Sie zwischen mild rassig scharf dazu knuspriger Toast & Butter**

**22 / 30**



## Suppen

**Hausgemachte Spargelcrèmesuppe**

**Erdbeerschaum und paniertem Spargel**

**15**

**Tagessuppe**

**Täglich frisch zubereitete Suppe, ihr Servicemitarbeiter informiert sie gerne welche heute im Angebot ist**

**8**



## Fisch

**Felchenfilets Kräutersauce**

**frisch aus dem Zugersee Wildfang in Kräuterrahmsauce pochiert dazu feinster Butterreis**

**34**

**Felchenfilets Zugersee Wildfang in Butter gebraten**

**Neue Kartoffeln Spargelgemüse Sauce Hollandaise**

**36**

**Egli-Fischknusperli im Bierteig gebacken EST dazu knackige Saison-Salate Zitrone hausgemachte Sauce Tartar**

**23 / 28**

**Hochzeit von gebratenen Felchenfilets Zugersee und Saiblingfilets Spielhofer Cham auf buntem Saisonblattsalat mit Spargeln und Erdbeer an Limettendressing**

**23 / 31**



# Vegetarisch

## Hausgemachte Broccoli-Nuggets

Cocktailsauce Süsskartoffel Pommes frites

25

## Spargel-Risotto

Sämiger Risotto mit Spargeln verfeinert Rucola gehobelter Parmesan

25

## Walliser Röschi

Knusprige Kartoffelröschi

Tomate Raclettekäse Spiegelei

25



## Vegi Burger

Hausgemachter Brocoliburger Tomate Zwiebelchutney Cocktailsauce Gurke  
Buffelmozzarella

In feinen Bun gefüllt dazu Innerschwyzter Pommes frites oder bunter Blattsalat

29

## Hausgemachter langer Flammkuchen Vegetarisch oder mit Speck

Sauerrahm Zwiebel Champignons Alpkäse Rucola

22

# Klassiker



## Wienerschnitzel

Original vom feinstem CH-Kalbfleisch dazu Innerschwyzzer Pommes frites und saisonales Gemüsebouquet

44

## Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

In Champignonrahmsauce dazu knusprige hausgemachte Kartoffelrösti

37

## Frische Kalbsleber <sup>CH</sup> Venezianische Art

In Butter mit Salbei gebraten dazu eine knusprige Kartoffelrösti

37

## Steirischer Tafelspitz im Kupferpfännli serviert

Mageres Rindfleisch CH vom Edelstück in Wurzelsud geköchelt mit Markbein Bratkartoffeln garniert mit Saisongemüse und Meerrettich

38

## Rindsfiletwürfel <sup>CH</sup>

vom glücklichen Weiderind mit Eierschwämmli in Kräuter-Rahmsauce dazu knusprige Kartoffelkroketten

36

## Schweinsschnitzel paniert Innerschwyzzer Pommes frites

28

Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce geschwenkte Butternudeln

28

## **Schweins-Cordon-Bleu**

**Feinster Schweinsrücken CH gefüllt mit Beinschinken und Alpkäse**

**Innerschwyzter Pommes frites saisonales Gemüsebouquet**

**38**

## **Büffel-Burger**



**saftiger Büffelfleisch-Burger** Sepp Villiger Sins **rosa gebraten Cocktailsauce Büffelmozzarella**

**Tomate Gurke rotes Zwiebelchutney**

**in feinem Bun gefüllt dazu Innerschwyzter Pommes frites oder bunter Blattsalat**

**30**

## **Spargel-Cordon-Bleu**

**Feinstes Kalbsfleisch CH gefüllt mit Schinken Spargel und Parmesan gebacken**

**Neue Kartoffeln frischer Spargel Hollandaise**

**47**

## **Bärlauchsaltimbocca**

**Schweinsnitzel CH mit Bärlauch und Rohschinken Rotweinjus**

**Neue Kartoffeln Spargelgemüse**

**37**

## **Gebratene Pouletbrust-Streifen CH**

**Frische Morcheln in Butter gebraten**

**auf Tagliatelle mit Spargelwürfel gehobelter Parmesan**

**29**

# Steaks



## Lady-Steak <sup>CH</sup>

Zartes Rindfilet feine Kräuterrahmsauce

ca. 130 g 32      200 g 44

## Pfeffersteak <sup>CH</sup>

Zartes Rindfilet grüne Pfeffersauce

ca. 200 g 44      300 g 59

## Rib Eye Steak Vintage <sup>CH</sup>

Zartes Hohrückensteak 300 g mit Speck in der Pfanne flambiert Cafe de Paris

38

## Goldgräber Steak <sup>CH</sup>

Rindsentrecôte 200 g Cafe de Paris und echte Blatt-Goldflocken

36

## Western-Steak <sup>Sepp Villiger Sins</sup>

Zartes Büffelsteak ca. 200 g rauchiger Kräuterbutter

42

# Beilagen für Steaks



Innerschwyzzer Pommes frites 7

Butter-Nudeln 7 oder Butterreis 7

Süsskartoffel Pommes frites 9

Panierte Krokette 8

Knusprige Kartoffelrösti 8

Knackiges Saisongemüse 9