



*Essen ist ein Bedürfniss,
Geniessen eine Kunst.*

La Rochefoucauld

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

Andreas & Schnitz-Team

*Zu Beginn als Marketing „Instrument“ gedacht:
Heute nicht mehr wegzudenken...
Das Gericht, welches unserem Lokal den Namen gab:*



Schnitz und Drunder

*Für alle, die es nicht aus ihrer Jugend kennen: Leicht süßes Eintopfgericht mit gedörrten Äpfeln, gedörrten Birnen, Kartoffeln und Speck.
In gewissen Regionen auch bekannt unter dem Namen „Schnitz und Händöpfu“*

<i>Probiererli (mit Speck)</i>	<i>7.50</i>
<i>Als Vorspeise – vegetarisch</i>	<i>10.50</i>
<i>Als Vorspeise - mit gekochtem Speck</i>	<i>13.50</i>
<i>Als Hauptgang – mit gekochtem Speck</i>	<i>20.50</i>

Die Gerichte auf den folgenden Seiten erhalten Sie
von 11.30 - 13.45 Uhr und von 17.45 - 21.15 Uhr

Suppen

Erbsencremesuppe mit Knusperspeck 11.50

Tomaten-**B**asilikumsuppe mit Sauerrahm 11.00

Salate

Kopfsalat mit Brokkoli und Pinienkernen 11.50
an Joghurtdressing

Blattsalatvariation an Dressing nach Wahl 9.50

Gemischter Salat an Dressing nach Wahl 12.50
Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch, Balsamico

Vorspeisen

Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter

leicht pikant als Vorspeise 21.00
kleine Portion / als Hauptgang 27.00 / 34.00

Pulpo Capriccio mit Meeresfrüchtesalat

auf knackigen Salaten an Licchio-Vinaigrette 21.50

Vitello tonnato

Blattsalaten an Balsamicodressing 22.00

Melonen trio mit Portwein

mit Töstaler Rohschinken 17.50
20.00

Die Vorspeisen können sie auch Hauptgänge bestellen. + Fr. 10.00

Vegetarische Gerichte

Zitronen Risotto mit Zucchetti und lauwarmem Ziegenkäse

Sesam-Fenchelsalat 28.50

Vegan: Chili con Quorn im Maiswrap

mit Avocado-Dipp 27.50

Fische

- Gedämpftes Forellenfilet** (Spielhofer Niederwil) an Nouilly Pratsauce
Pilawreis und Gemüse garnitur 36.00
- Gebratenes Forellenfilet** mit Yuzubutter
Bratkartoffeln und Pfeffergurken 36.00
- Chnusperli von Zugersee Eglifilets** (Zugersee Speck)
Bratkartoffeln oder gemischten Salaten und Tartar Sauce 38.00

Typisch Schnitz

- Hacktäschli nach Grosis Art**
Kartoffelstock und Gemüse garnitur



27.00

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter oder wenden Sie sich direkt an die
Restaurantleitung.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt

Fleisch

Züri G schnätzlets mit Champignons und Rösti	37.00
S chweins S teak gebraten mit Olivenkruste Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	34.00
P ouletbrust auf Zitronenrisotto Sesam-Fenchel	32.00
K albsschnitzel mit K räuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	40.00
R indsfilet mit C hilibutter Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	47.00
R indsfiletspitzen- S piess mit BBQ-Dipp Blattsalaten an Balsamicodressing	37.00
F itness K albsschnitzel mit Kräuterbutter und gemischten Salaten	36.00
F itness P aniertes S chweinsschnitzel mit gemischten Salaten	26.00
F itness L ammkotelette mit Feigensenf, Kopfsalat, Brokkoli und Pinien	36.00

Unser Fleisch (Schwein, Rind, Kalb, Poulet) ist regionaler Herkunft.
Lammfleisch beziehen wir aus New Zeeland.

„Gwunder“-Teilete

Lassen Sie sich überraschen:

Wir servieren die „Teilete“ in drei Gängen mit einem Zusammenschnitt aus aktuellen à la carte und Menu-Gerichten sowie was der Markt hergibt
Allfällige „Unverträglichkeiten“ wie ohne Meeresfrüchte etc. dürfen Sie uns melden...

(Ab 2 Personen kann man bereits teilen...)

Jede Person erhält einen eigenen Teller
und schöpft oder pickt sich das Gewünschte...
das gibt Gesprächsstoff...

- 1. Gang: Suppe, Salat und kalte Vorspeise**
- 2. Gang: Fisch, Fleisch und Beilagen**
- 3. Gang: Dessert oder Käse**

Fr. 55.-- pro Person

**Eine „Teilete“ mit der entsprechenden Weinbegleitung
ist das Salz in der Suppe...**

Teilete mit 2 dl Wein Fr. 68.-- pro Person

Wir beraten Sie gerne...

Desserts

Schwarzwälder Coupe mit Vanille-Schokoladenglace, Kirschen und Rahm	11.50
Aprikosen Kompott mit Joghurtglace und Blätterteigsegel	11.00
Saison Beeren nature 10.00/mit Flüssig- oder Schlagrahm 11.50/mit Glace	12.00
Beeren Coupe mit Vanilleglace und Rahm	13.00

Dauerbrenner:

Oberländer Riese-Merängge mit Vanilleglace und Zuger Kirsch-Chriesi	10.50
Zuger Kirschtorte (Schlüssel Menzingen)	8.50
Eiskaffee leicht geschlagen	10.00
Coupe Danemark	12.00
Füüfliber-Dessert Chli und härzig – öpis aktuell – en Überraschig	5.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	11.00
Kugel Glace (Vanille-, Erdbeer-, Schokolade- und Mocca Glace. Zwetschgen-, Zitronen- und Aprikosen Sorbet)	3.50
Portion Rahm	1.50
Mini-Dessert für den „Gluscht“: Bestellen Sie eine Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl mit Likör oder Spirituose nach Wahl	7.00