



*Gastgeber zu sein ist eine Kunst,  
Gerichte zu kreieren ist wie ein Gedicht,  
in Begleitung mit einem Bouquet vom Wein  
werden wir zu Freunden.*

*Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.*

*Andreas & Schnitz-Team*

*Die Gerichte auf den folgenden Seiten erhalten Sie zwischen  
11:30 und 13:45 Uhr und von 17:45 bis 21:00 Uhr / Sonntag bis 20:30 Uhr*

## **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>Als Probiererli</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Als Vorspeise – vegetarisch</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Als Vorspeise – mit gekochtem Speck</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.50</i>
<i>Als Hauptgang – mit gekochtem Speck</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.50</i>

## Suppen

<b>Topinambursuppe</b> mit Jakobsmuschel	Fr.	14.50
<b>Papaya-Süsskartoffelsuppe</b> mit Sesamcracker	Fr.	13.00

## Vorspeisen

<b>Trio von Niederwiler Rauchfischen</b> und Honig-Senfsauce Wurzelgemüse und mariniertem Weizen	Fr.	22.00
<b>Pastinaken Flan</b> mit Napf Kräutersauce Lauwarmer Pilzsalat	Fr.	19.50
<b>Rindfleisch-Tatar</b> mit Toast und Butter leicht pikant als Vorspeise	Fr.	23.00
als kleiner Hauptgang	Fr.	28.00
als Hauptgang	Fr.	36.00
<b>Geräuchertes Entenbrüstchen</b> «France» mit Quittengelee Nüsslisalat mit gerösteten Kernen an weissem Balsamicodressing	Fr.	20.50
<b>Flusskrebs Cocktail</b> mit Toast und Butter	Fr.	21.00

## Salat

<b>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</b> an französischem Dressing	Fr.	15.50
<b>Blattsalat</b>	Fr.	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.	13.50
<b>Eisbergsalat mit gebratenem Speck</b> an Thousand-Island Dressing	Fr.	10.50

*Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, Italienisch und Balsamico*

## Pure Lust auf Vegi

<b>Pappardellen an Cognacsauce</b> mit Wirsing Belper Knolle und sautierten Steinpilzen	Fr.	29.00
<b>Randen Falafel</b> mit Koriander-Sauerrahm Ofengemüse und Pittabrot mit Humus	Fr.	27.50
<b>Vegane grüne Currygemüse-Bowle</b> mit Kokosmilch Pilawreis und Ananas	Fr.	26.00

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

## Fische

<b>Gedämpftes Saiblingsfilet</b> «Niederwil» an Safransauce Pilawreis und Gemüse garnitur	Fr.	40.00
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit Pistazien und Orangen Salzkartoffeln und Gemüse	Fr.	40.00
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> auf Cognac-Pappardellen und Brokkoli	Fr.	42.00

## Typisch Schnitz

**Hacktätschli nach Grosi's Art**  
mit Stampfkartoffeln und Gemüse garnitur



Fr. 27.00

## Fleisch

**Züri-Geschnetzeltes** an Champignonrahmsauce

Rösti

Fr. 38.00

**Kalbsschnitzel** mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 42.00

**Rindsfilet** mit Gwundersauce

Kartoffelcroquetten und Gemüse garnitur

Fr. 47.00

**Schweins Cordonbleu** mit Schinken und Raclettekäse

Pommes frites und Gemüse garnitur

Fr. 36.00

**Lammrückenfilet** mit Pommery-Senfsauce

Baumnusreis und Ofengemüse

Fr. 39.00

**Pouletbrüstchen** mit Mascarpone

auf Pestospaghetti und Brokkoli

Fr. 32.00

*Unser Fleisch ist regionaler Herkunft, ausser das Lamm aus Irland.*

*Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.*

## **«Gwunder-Teilete»**

*Lassen Sie sich überraschen:*

*Wir servieren die «Teilete» in drei Gängen mit einem Zusammenschnitt aus aktuellen à la carte- bzw. 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 bekommt einen eigenen Teller und  
schöpft oder pickt sich das Gewünschte...  
das gibt Gesprächsstoff...*

***Gang 1: Suppe, Salat und kalte Vorspeise***

***Gang 2: Fisch, Fleisch und Beilagen***

***Gang 3: Dessert oder Käse***

*Fr. 65.00 pro Person*

*Eine «Teilete» mit der entsprechenden Weinbegleitung  
ist das Salz in der Suppe...*

*Fr. 78.00 pro Person mit 2 dl Wein*

## Gluschtig süess

<b>Nidletäfel Creme</b> mit Haselnussglace	Fr.	10.50
<b>Schokoladenmousse</b> im Cornet und Früchtegarnitur	Fr.	11.50
<b>Orangen-Kiwisalat</b> mit Mangosorbet	Fr.	9.50
<b>Oberländer Riese-Merängge</b> mit Vanilleglace und Zuger Kirsch-Chriesi	Fr.	11.00
<b>Zuger Kirschtorte</b> Schlüssel Menzingen	Fr.	8.50
<b>Eiskaffee</b> leicht geschlagen	Fr.	10.50
<b>Coupe Dänemark</b>	Fr.	12.50
<b>Füüfliber-Dessert + 1 Stutz</b> Chli und härzig – öppis aktuells – en Überraschig	Fr.	6.00
<b>Zwetschgensorbet</b> mit Vieille Prune	Fr.	11.50
<b>Kugel Glace</b> (Vanille, Erdbeer, Schoggi, Haselnuss und Mocca) <b>Sorbet</b> (Zwetschgen, Zitronen und Mango)	Fr.	3.50
<b>Portion Rahm</b>	Fr.	2.00
<b>Mini-Dessert</b> für den «Gluscht»: Bestellen Sie eine Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl mit Likör oder Spirituose nach Wahl	Fr.	8.50