



Menu-Vorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

Sehr geehrter Gast

Danke, dass Sie sich für unser Restaurant interessieren und sich von uns und unseren MitarbeiterInnen verwöhnen lassen möchten. Ihren Anlass werden wir mit grösster Sorgfalt vorbereiten, um Ihnen und Ihren Gästen ein schönes und unvergessliches Fest zu bieten.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Bestellung bis

14 Tage vor dem Anlass

mitteilen, damit wir notwendige Mitarbeiter- und Lieferdispositionen vornehmen können. Bitte vereinbaren Sie bei grösseren Anlässen einen Termin für die Detail-Besprechung. Kleinere Bankette können auch telefonisch oder übers Mail bestellt werden.

Tel: 041 / 740 67 00 oder info@schnitz-und-gwunder.ch

www.schnitz-und-gwunder.ch

Schnitz und Gwunder

Andreas Trüssel und MitarbeiterInnen

Zugerstrasse 1, 6312 Steinhausen

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 24 Uhr

Apero

Chips und Nüssli (Teller)	8.50
Grissini mit oder ohne Rohschinken	
Mex Chipes mit Dipsauce	
Kalte Häppchen (Fisch, Fleisch, Vegi) pro Stück	1.50 - 2.50
Warme Häppchen, pro Stück: Schinkengipfeli	2.50
Käseküchlein	2.00
Pizzetten	1.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Backerbsen oder Gemüse	8.50
Cremesuppe: Spinat, Cipollotti, Tomaten, Schwarzwurzel, Rüebli	
Süsskartoffel, Lauch, Sellerie, Linsen, Erbsen, Ingwer, Curry	
Spargel, Kürbis, Pilz	9.00
zusätzlich Einlage:	plus 1.00
Rührei, Lachs, Speck, Rohschinken, Entenbrüstchen, Baumnüsse	
Typisch Schwiiz:	
Haslitaler Schwingersuppe, Tessiner Marronisuppe,	
Safransuppe, Oberwalliser Haselnusssuppe,	
Gerste, Griess- oder Polentasuppe	9.00

Salate

Blattsalatvariation am Dressing Ihrer Wahl	9.50
Gemischter Salat am Dressing Ihrer Wahl	12.50
Blattsalat mit geröstetem Speck und Croûtons	11.00
Blattsalat mit Kernen oder Ei	10.00
Blattsalat mit gebackenen Champignons und Tartaresauce	15.50
Blattsalat mit Kräuter-Hüttenkäse	12.50
Eisbergsalat an Thousand Islandsauce	12.00
Saisonal: Nüsslisalat mit Ei (Herbst und Winter)	15.50
Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Croûtons	15.50

Dressings: Französisch, Italienisch und Balsamico

Vorspeisen

Schnitz und Drunder: Probier 9.50, Vegi 12.50, mit Speck	15.50
Tösstaler Landrauschschinken mit Melone und Zucchettirollen	18.50
Mostbröckli-Frischkäse-Tatare mit Toast und Salatgarnitur	18.50
Carpaccio von Bündner Trockenfleisch mit Sbrinzmöckli	19.00
Geflügelterrinen mit Quittengelee, Salatbouquet	19.50
Bauern-Vorspeisenteller (Fleisch und Käse) mit Randensalat	18.00
Rindscarpaccio mit Olivenöl und Sbrinz	20.00
Rauchlachs mit Dillsenfauce, Toast und Butter, Salatstrauß	19.50
Geräuchertes Felchen-, Forellen- oder Saiblingsfilet	
von der Niederwiler Fischzucht, Meerrettichschaum	21.50
Schaf- oder Ziegenkäse mit Honig und Blattsalaten	17.50
Risotto mit gebratenen Riesengarnituren	21.00
Lauch- oder Kartoffelkuchen mit Salatstrauß	18.50
Couscous mit Pouletstreifen	19.50
Fische gebraten oder gedämpft nach Wahl mit Beilage nach Absprache	

Ideen:

Schweinefleisch

Schweinsfiletmédallions oder Schweinsfilet am Stück gebraten an Steinpilzsauce	38.00
Schweinsfilet im Teig auf Portweinsauce	38.00
Schweinscarrébraten an Cognacsauce	34.00
Schweinssteak mit Kräuterschaumsauce	35.00
Schweinsracks am Stück	34.00

Geflügel

Pouletbrüstchen auf Cantadousauce	29.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring mit Früchten	27.00
Maispouletbrüstchen (Frankreich) mit Estragonsauce	34.00
Entenbrüstchen (Frankreich) an Portweinsauce	36.00

Lamm

CH Lammgigot mit Kräuter-Knoblauchsauce	32.00
Lammrückenfilet (Neuseeland) «provençale»	38.00
Lammracks (Neuseeland) mit Nussaucesauce	36.00
Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,1% MwSt	

Kalbfleisch

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus	34.00
Kalbshohrücken oder Kotelett am Stück	40.00
Kalbscarrébraten an Cognacsauce	45.00
Kalbssteak an Steinpilzsauce	48.00
Kalbsfiletmédallions an Morchelsauce	50.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	40.00
Kalbsgeschnetzeltes	38.00

Rindfleisch

Rindshohrücken mit Brandysauce	38.00
Entrecôte mit Brandysauce	42.00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten auf Whiskyrahmsauce	47.00
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (in zwei Gängen serviert)	62.00

Dazu im Angebot: (Preise nach Angebot und Personenzahl)
Je nach Wünschen sind Preisanpassungen erforderlich.
Dies wird bei der Besprechung berechnet.

Apero riche: je nach Auswahl	35.00 - 65.00
«Teilete»	56.00

Vorspeisen- und Hauptgang-Bufferets, Preis nach Wahl der Speisen.

Beilagen

Zu unseren Gerichten servieren wir immer ein schönes Gemüsebouquet sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Kräuter- oder Salzkartoffeln, Countrykartoffeln
Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelcroquetten
Kartoffelstock, Mousselinekartoffeln
Kartoffelgnocchi, Röstikroketten

Nüdeli, Tagliatellen, Spaghetti

Trockenreis, Pilawreis, Polenta
Basmatireis, Wildreis, Gemüsereis, Getreiderisotto
Weissweinisotto, Safranrisotto

Vegetarisch

Orientieren sie sich an unserem à la carte-Angebot
Sie finden bestimmt etwas saisonal Passendes

Crêpes mit Spinat- oder Pilzfüllung	28.00
Gemüse-Curry-Nudeln mit Frühlingsrollen	28.00
Tortillas gefüllt mit mexikanischem Gemüse und Sauerrahm	27.00
Gemüseragoût mit Champignons im Blätterteigpastetli	27.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Risotto	28.00
Rassige Penne mit Erbsen, Mais und Cherrytomaten	25.00

Desserts

Zuger Kirschtorte	8.50
Gebrannte Crème	8.50
Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	8.00
Schokoladenmousse-Duo (dunkel und weiss)	12.00
Cappuccinomousse mit Amarettorahm	11.00
Früctemousse je nach Saison	10.50
Mascarpone-Früchtecreme (nach Saison)	8.50
Beeren mit Crème fraîche	11.00
Früchteteller mit drei verschiedenen Sorbets	13.50
Fruchtsalat nature / mit Rahm	10.00 /11.50
Ananascarpaccio mit Kirsch, Früchteratatouille und Zitronensorbet	11.50
Diverse Sorbets mit Schnaps oder Likör	10.50
Dessert-Teller mit fünf Komponenten	15.00
Dessert-Trio mit drei Komponenten	12.50
Whiskyrêpes mit Vanilleglace	12.50
Parfait Grand Marnier mit Kiwi und Orangen	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Glace	11.50
Mit Zuger Kirsch flambierte Kirschen und Vanilleglace	10.50
Kleineres Dessert-Buffer	24.00

Menu «uf de Wanderig»

Pilzcremesuppe mit Croûtons

Randencarpaccio mit Sauerrahm, Nussöl und Meerrettich
Rauchlachs oder Sbrienzmöckli

Spaghetti mit Fischgoujons
an Tomatensauce

Schweinsracks mit Kräutersauce
Savoyardkartoffeln und Gemüsebouquet

Ananas und Blaubeeren mit Mangosorbet

85.00

Menu «de Gämselijäger...»

Rauchfischcrèmesuppe mit Blätterteigflûte

Gartensalat mit Baumnüssen und Trauben
an Kräuterdressing

Lammrückenfilet an körniger Senfsauce
Lyonerkartoffeln und Gemüsebouquet

Cappuccino-Mousse mit Moccasauce

74.00

Menu «Bäbis Traum»

Saisonsalat an Nussdressing mit Frischkäsemousse

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce
Pilawreis und Gemüsebouquet

Baileyscrème mit Schoggiglace

60.00

Menu «vor em Huus uf em Bänkli»

Rüeblicremesuppe mit Ingwer

Rauchfisch-Trio von Niederwil mit Meerrettichschaum
Salatbouquet an Balsamicodressing

Riesencrevetten gebraten auf Risotto

Sorbet je nach Saison mit Likör nach Wahl

Rindsfilet an Whiskyrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessertkäse

Orangen-Tirami-sù

120.00

Menu «Schlemmereien»

Consommé mit Gemüse und Sherry

Tatare vom Rind rassig gewürzt

Toast und Butter

Pochiertes Saiblingsfilet an Dillsauce

Gemüsereis

Sorbet je nach Saison mit Likör nach Wahl

Kalbsfiletmédailon an Morchelrahmsauce

Nudeln und Gemüsebouquet

Früchteteller mit Zitronenschaum

114.00

Menu «frei wie ein Vogel»

Weissweinsuppe mit Zugersee Eglifiletstreifen

Geräucherte Entenbrust und Terrine mit Feigensenf

Salatbouquet an Balsamicodressing

Roastbeef mit Sauce Foyot

Kartoffelcroquetten und Gemüsebouquet

Zwetschgenparfait mit Zimtrahm

82.00

Menu «Sau guet»

Saisonsalat an französischem Dressing

mit eingelegten Dörripflaumen

«Ziberli Hoger Lisifilets»

Schweinsfiletmédallons auf

Kräuterrahmnudeln und Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

58.00

Menu «Sonntigs Grüess»

Bouillon Royale mit Sherry

Blattsalat mit Nussdressing und Ziegenkäse mit Honig

Eglifilets gedämpft mit Kräutersauce

Kurkumareis

Williamssorbet mit Vieille Poire

Kalbshohrücken mit Provincesauce

Kartoffelkrapfen und Gemüsebouquet

Pannacotta mit Beerensauce

98.00

Checkliste für Sie

- * Art des Anlasses, Datum, Zeit
- * Adresse, Zahlungsart
- * Anzahl Personen, Kinder, Kleinkinder (Kinderstühle)
- * Budget
- * Name Organisator/Kontaktperson, «Tätschmeister»
- * Zeitplan, Ablauf
- * Menu, Vegetarier, Intoleranzen
- * Raum, Bestuhlung, Tischplan, Tischkärtchen
- * Menukarte, Menutext
- * Dekorationen, Blumen
- * Technik, Musik, Attraktionen, Stromanschlüsse
- * Verpflegung Musiker/Künstler
- * Verlängerung ab 00.30 Uhr: Fr. 150.- pro Stunde
Bewilligungspflichtig bis höchstens 03.00 Uhr
- * Mittagsanlässe: Dauer bis spätestens 17.00 Uhr,
danach für Abendservice reserviert
- * Bei prozentualer grosser Gästeabweichung
muss die Differenz übernommen werden

Versammlungen

Je nach Anlass und Personenzahl ist eine Raummiete zu begleichen.

Ist die Reservation mit Essen verbunden, wird die Miete angepasst.

Die Personenzahl, Vorbereitungsarbeiten um den Raum in Stande zu stellen, pro Kopf Konsumationen und Servicedauer sind für die Miete ausschlaggebend.

Spezielle oder Aufwändige Dienstleistungen werden separat verrechnet.

Bis 50. Personen Fr. 80.-

Bis 70. Personen Fr. 120.-

Bis 100. Personen Fr. 180.-

ab 100. Personen Fr. 250.-

Anmeldetalon für Veranstaltungen und Stockwerk Eigentümer GV

Art des Anlasses:

Datum:

Adresse und Telefon der Kontaktperson:

Angenommene Personenzahl:

Zeitraumen, von – bis?

Benützung von Infrastruktur:

Ablauf, Plan:

Sitzordnung:

Vorstands, Referenten Tisch?

Apéro- oder Bankettbesprechung, 3 Wochen vor dem Anlass

Rechnungsadresse: mit Vermerk:

Preisanpassungen werden vorgenommen, bei höheren Beschaffungskosten