

## 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](http://www.GasthausDegen.ch)  
[info@gasthausdegen.ch](mailto:info@gasthausdegen.ch)  
Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg  
Telefon 041 780 12 54

## Salate Vorspeisen

---

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

## **Unsere Suppen je nach Saison**

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

## **Vegitarisch**

---

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

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

## 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

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

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

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**

---

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

## **Kalbfleisch**

---

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

## **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**

---

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

**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

Blätterteiggebäck, je 3 Stück

Canapés

Hobelkäse-Teller oder Bauernspeck-Teller

Bretteljause Apero für ca. 7 Pers.

Kleiner Überraschungsapero pro Person

Preis pro Stück

Fr. 3.--

Fr. 4.50

Fr. 9.—

Fr. 50.00

Fr. 7.50

### WARME APÉRO-HAPPEN

Chilliwürstli, Schinkengipfeli

Käseküchlein

Mini-Frühlingsrollen

Thai-Satay (Geflügel-Spiessli)

Preis pro Stück

Fr. 1.50

Fr. 2.50

Fr. 2.50

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**