



Festliche Speisen für schöne Feste



www.GasthausDegen.ch
info@gasthausdegen.ch
Chamerstrasse 9 ▪ 6331 Hünenberg
Telefon 041 780 12 54

Salate Vorspeisen

Kleiner Tagessalat der Saison mit Rüeblistreifen an Hausdressing	8.00
bunter gemischter Saisonsalat mit Brotcroûtons kl. 8.50 an selbstgemachter Kräuterdressing	11.00
Nüsslisalat vom Gemüsebauer Boog in Hünenberg mit gehackten Zuger Eiern Iten Zug und Knoblauchbrotwürfeli an Hausdressing kl 9.00 mit gerösteten Speckstreifen + Fr. 3.00	13.00
bunter Blattsalat mit frischen lauwarmen Eierschwämmli und Speckstreifen an Kürbiskernöldressing	15.00
Rehcarpaccio Wild aus der Region mit Rucola Frisch gehobelter Parmesan an Avocadoöl Butter und knuspriger Toast	16.50
Tatar Dreierlei mit Saiblingtatar Cham, Rindstatar CH und feinem Gemüsetatar dazu servieren wir warmen Brioche und Butter	23.00
saftige Melonefächer mit Bündner Rohschinken	13.00
Tafelspitz-Carpaccio Edelstück vom SwissPrim Rind langsam gekocht, kalt aufgeschnitten mit Feigensenf-Vinaigrette und Peperoniwürfel verfeinert an Salatbouquet	19.00
Feinschmecker-Teller Hausgebratenes Roastbeef Swiss Prim, pikantes Rindstatar CH, Saiblingtatar Cham mediterranes Grillgemüse kalt serviert dazu Toast und Butter	24.00

Unsere Suppen je nach Saison

Spargelcrèmesuppe mit Rahm	10.00
Bärlauchsüpli mit Käsestengeli	10.00
Crèmesuppe vom Sommerheu mit Strudelblatt	10.00
Kürbisrahmsuppe mit Curcuma und Brot-Croûtons	10.00
Topinamburcrèmesuppe darüber Trüffelschaum	10.00
Karotten / Ingwercrèmesuppe	8.00
Broccolicrèmesuppe mit Mandeln	8.00
Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	8.00
Hünenberger Chäppeliwy-Schaumsuppe	10.00
Kapuzinerkresse-Crèmesuppe mit geräuchertem Saibling	10.00

Vegetarisch

Hünenberger Chäppeliwy-Risotto mit Gemüsewürfel Rucola und frisch gehobelter Parmesan	24.00
Mozart-Nudeln breite Nudeln mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce Rucola und Parmesanspänen darüber	24.00

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

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

Schweinsschnitzel vom Rücken	20.00
an Champignonrahmsauce oder in selbstgeraffeltem Paniermehl gebacken	
Schweins-Cordon-Bleu	26.00
reichlich gefüllt mit Schwyzer Gummenalp-Käse und Beinschinken	
Schweinscarreébraten aus dem Ofen	20.00
an Steinpilzrahmsauce	
Schweinsfiletmedaillons an Cognac-Morchelsauce	28.00
gekochter Beinschinken mit Senf	20.00
dabei ist ein lauwarmer Kartoffelsalat	
Räucherbraten von Emil`s Smokergrill	20.00
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. 27.00,
Fichknusperli Znader Wildfang Atlantic Fr. 25.00

hausgemachte Hacktätschli CH Schweine-, Kalb- und Rindfleisch	14.00
an grüner Pfeffersauce	
Grossi`s Hackbraten CH Schweine-, Kalb- und Rindfleisch	14.00
an Jägersauce	
Lasagne al forno	23.00
an feiner Tomaten-Sauce, Rucola und Reibkäse, dazu knackiger Salat	
Gourmet-Grill-Spiess CH Schwein, Poulet, Rind, Kalb	23.00
mit Sauce Café de Paris	
Les trois Filets a la maison in zwei Gängen serviert inkl. Beilagen	54.00

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

Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff* an sämiger Paprikarahmsauce mit Gurkenstreifen	21.00
geschmorter Rindsbraten Rinderbraten in Zweigelt-Rotwein geschmort wie bei Grossmutter	21.00
Rinds-Saftplätzli in Zweigeltsauce geschmort an kräftiger Rotweinsauce	21.00
Lady Steak zartes Rindsfilet ca. 130 g an feiner Kräuterrahmsauce	30.00
Rindfleischvogel "wie früher" gefüllt mit Speck und Gemüse an feiner Sauce	19.00
Roastbeef rosa gebraten mit schaumiger Rucolabearnaise	30.00
Château Briand Rindsfilet am Stück gebraten in zwei Gängen serviert mit hausgemachter Sauce Bearnaise napiert	44.00

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes *Zürcher Art* an moccifarbigem Champignonrahmsauce	26.00
Kalbswienerschnitzel paniert feinstes Kalbfleisch paniert dazu Zitrone und Preiselbeeren	27.00
Kalbsrückensteak grilliert 180 g an Cognac-Morchelsauce	39.00
Kalbsnüssli zartes Stück vom Kalbsschlegel im Ofen gebraten an Rahmsauce mit frischen Wald-Pilzen	29.00
Wiener Kalbsrahmgulasch an Paprikarahmsauce mit Rahmrosette	25.00
Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel gebraten an Amarone-Sauce und mit frischen Pfifferlingen in Butter geschwenkt	41.00

Geflügel

Zartes Pouletbrüstli CH **Saltimbocca in der Pfanne gebraten** **19.00**
mit Salbei und Rohschinken an mediterraner Tomaten-Sauce

Pouletgeschnetzeltes CH ***Casimir*** **24.00**
an sämiger Currysauce im Reising serviert
und mit frischen Früchten garniert

Pouletpralinen in Popcornpanade **24.00**
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

Caramelköpfl mit Rahm garniert		9.50
Zwetschge-Lisi <i>Warme Zwetschen mit Viellie Prune Zimtglace und Rahmb</i>		13.00
Zuger Kirschtorte oder Sachertorte		7.80
Vanilleglace mit heissen Beeren aus Emil`s Garten und Rahm kl. 10.00		13.00
Marmoriete Tobleronemousse	kl. 10.00	13.00
hausgemachte Strudel der Saison mit Vanilleglace (Apfel, Birne, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen)		10.00
Saisonales Panna Cotta mit Fruchtsauce und Früchten		11.00
Tiramisu (classisch oder mit Erdbeer, Waldbeer, Rhabarber)	kl. 10.00	13.00
Schmankerl-Teller <i>feine Dessertkreationen aus der Degenküche</i>		18.00
Für Ihr Jubiläum die Spezialität des Hauses		
hausgemachte Vacherin-Torte mit Früchten garniert	pro Pers.	9.80
reichhaltiges Dessertbuffet ab 25 Pers.	pro Pers.	21.00
Saisonal und nach Ihren Wünschen zusammengestellt mit Käsebuffet	pro Pers.	23.00

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) Fr. 9.--
Salzstängeli und Chips werden von uns offeriert gratis

	Preis pro Stück
KALTE APÉRO-HAPPEN	
Blätterteiggebäck, je 3 Stück	Fr. 3.--
Canapés	Fr. 4.50
Hobelkäse-Teller oder Bauernspeck-Teller	Fr. 9.—
Bretteljause Apero für ca. 7 Pers.	Fr. 52.00
Kleiner Überraschungsapero pro Person	Fr. 7.50
Apero riche Vorspeisen Hauptgänge Desserts pro Pers.	Fr. 49.00

	Preis pro Stück
WARME APÉRO-HAPPEN	
Chilliwürstli, Schinkengipfeli	Fr. 1.50
Käseküchlein	Fr. 2.50
Mini-Frühlingsrollen	Fr. 2.50
Thai-Satay (Geflügel-Spiessli)	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 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