

SAISONKARTE

GASTHAUS

DEGEN

HÜNENBERG



Kirschen Neue Kartoffeln Erdbeeren

Herzlich Willkommen zu den Sommer-Gerichten

Im Gasthaus Degen Hünenberg

Geniesse den Tag und gönn dir was, du hast es verdient!

Lebendige Ortskerne mit regionaler Versorgung



Vorspeisen

Knackiger Freiland-Nüsslisalat Gemüsebauer Boog Hünenberg **gehacktem Ei** Iten Zug **Croutons**
Hausdressing

15 zusätzlich Speck 18

Kleiner Tagessalat

Gemischter Blattsalat Boog Hünenberg mit Rüeblistreifen an Hausdressing

7

Sommer-Blattsalat Boog Hünenberg **Avocadowürfel an Kirschenbalsamicodressing**

17

mit Kalbsleberstreifen CH 23/31

Rehcarpaccio vom Sommerbock Jäger Heiri Meyer Hünenberg

Kirschenwürfel Rucola Kürbiskernöl Parmesan rote Pfefferkörner Thymian Toast Butter

21 / 29

Bunt gemischter Saison-Salat Gemüsegarten Boog Hünenberg

In der Schüssel serviert an Omas Gartenkräuter-Dressing

11 / 15

Grosse Salatschüssel Boog Hünenberg mit gebratenen Pouletbrustwürfel CH

21

Beef Tatar vom, Weideochsen CH Chicken Hill Whisky Limacher Hünenberg

wählen Sie zwischen mild rassig scharf dazu knuspriger Toast & Butter

22 / 30



Suppen

feinste Sommerheu- aus Emil's gesundem Garten Sins **Crèmesuppe**

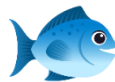
Kischenschaum und Speckstroh

15

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitete Suppe, ihr Servicemitarbeiter informiert sie gerne welche heute im Angebot ist

8



Fisch

Felchenfilets Kräutersauce

frisch aus dem Zugersee Wildfang Theo Zimmermann Walchwil **in Kräuterrahmsauce pochiert dazu feinsten Butterreis**

34

Felchenfilets Zugersee Wildfang **in Butter mit Kirschen gebraten**

Neue Kartoffeln Peter Werder Hünenberg **Junger Spinat**

36

Egli-Fischknusperli im Bierteig gebacken EST dazu **knackige Saison-Salate Melone hausgemachte Sauce Tartar**

23 / 28

Hochzeit von gebratenen Felchenfilets Zugersee **und Saiblingfilets** Spielhofer Cham **auf buntem Saisonblattsalat mit Kirschen an Limettendressing**

23 / 31



Vegetarisch

Hausgemachte Broccoli-Nuggets

Cocktailsauce Süsskartoffel Pommes frites

25

Kirschen-Risotto

Sämiger Risotto mit Zuger Kirschen Schelbert Hünenberg verfeinert Rucola gehobelter Parmesan

25

Kartoffelpfanne

Neue Kartoffeln Peter Werder Hünenberg in Butter mit Kräutern geschwenkt

Pilze Gemüsestreifen Kirsch-Tomate Fetakäse

25



Vegi Burger

Hausgemachter Brocoliburger Tomate Zwiebelchutney Cocktailsauce Gurke
Buffelmozzarella

In feinen Bun gefüllt dazu Innerschwyzzer Pommes frites oder bunter Blattsalat

29

Hausgemachter langer Flammkuchen Vegetarisch oder mit Speck

Sauerrahm Zwiebel Champignons Alpkäse Rucola

22

Klassiker



Wienerschnitzel

Original vom feinstem Kalbfleisch Andy Baumgartner Hünenberg **dazu Innerschwyzzer Pommes frites**
und saisonales Gemüsebouquet Boog Hünenberg

44

Kalbsgeschnetzeltes

 Andy Baumgartner Hünenberg **Zuger Art**

In Kirschensauerrahmsauce dazu knusprige hausgemachte Kartoffelrösti

38

Frische Kalbsleber

 CH **Venezianische Art**

In Butter mit Salbei und Kirschen gebraten dazu eine knusprige Kartoffelrösti

38

Steirischer Tafelspitz

 im Kupferpfännli serviert

Mageres Rindfleisch CH vom Edelstück in Wurzelsud geköchelt mit Markbein Bratkartoffeln
garniert mit Saisongemüse und Meerrettich

38

Rindsfiletwürfel

 CH

vom glücklichen Weiderind mit Eierschwämmli in Kräuter-Rahmsauce
dazu knusprige Kartoffelkroketten

36

Schweinsschnitzel

 CH paniert **Innerschwyzzer Pommes frites**

28

Schweinsschnitzel CH an Champignonsrahmsauce **geschwenkte Butternudeln**

28

Schweins-Cordon-Bleu

Feinster Schweinsrücken CH gefüllt mit Beinschinken und Schwyzer Alpkäse

Innerschwyzter Pommes frites saisonales Gemüsebouquet Boog Hünenberg

38

Büffel-Burger



saftiger Büffel Fleisch-Burger Sepp Villiger Sins rosa gebraten Cocktailsauce Büffelmozzarella
Tomate Gurke rotes Zwiebelchutney

in feinem Bun gefüllt dazu Innerschwyzter Pommes frites oder bunter Blattsalat

30

Kalbs-Cordon-Bleu

Feinstes Kalbsfleisch Andy Baumgartner Hünenberg gefüllt mit Schinken Schwyzer Alpkäse gebacken

Innerschwyzter Pommes frites Manuel Luthiger Hünenberg buntes Saisongemüse Boog Hünenberg

47

Rehschnitzel vom Sommerbock Jäger Heiri Meyer Hünenberg

Amarena-Kirschensauce frische Eierschwämmli

Serviettenknödel frisches Marktgemüse Boog Hünenberg

47

Gebratene Rehfleisch-Streifen Heiri Meyer Hünenberg

FrISChe Pilze in Butter gebraten Wildjus

auf Tagliatelle mit Kirschenwürfel Schelbert Hünenberg gehobelter Parmesan

31

Steaks



Lady-Steak ^{CH}

Zartes Rindfilet feine Kräuterrahmsauce

ca. 130 g 32 200 g 44

Pfeffersteak ^{CH}

Zartes Rindfilet grüne Pfeffersauce

ca. 200 g 44 300 g 59

Rib Eye Steak Vintage ^{CH}

Zartes Hohrückensteak 300 g mit Speck in der Pfanne flambiert Cafe de Paris

38

Goldgräber Steak ^{CH}

Rindsentrecôte 200 g Cafe de Paris und echte Blatt-Goldflocken

36

Western-Steak ^{Sepp Villiger Sins}

Zartes Büffelsteak ca. 200 g rauchiger Kräuterbutter

42

Beilagen für Steaks



Innerschwyzzer Pommes frites 7

Butter-Nudeln 7 oder Butterreis 7

Süsskartoffel Pommes frites 9

Panierte Krokette 8

Knusprige Kartoffelrösti 8

Knackiges Saisongemüse 9