



# UNSERE EVENT KARTE



*Menüvorschläge*

**SCHLOSSEREI**  
RESTAURANT IM BÖSCH

## APÉRO

---

**Apéro Small** 9.5

Chips  
Nussmischung  
Crostini mit diverssem Belag  
Antipasti im Glas

**Apéro Medium** 17.5

Chips  
Nussmischung  
Crostini mit diverssem Belag  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Engelberger Sbrinz  
Oliven  
Antipasti im Glas

**Apéro Riche** 36.5

Chips  
Nussmischung  
Crostini mit diverssem Belag  
Saisonale Gemüsecrèmesuppe  
Couscoussalat im Glas  
Rindfleischstreifen mit hausgemachter Pasta  
Forellenfilet auf Belugalinsen  
Gemüserisotto  
  
Zweifarbige Schoggimousse  
Mini Gebäck

## VORSPEISEN

---

Blattsalat mit Kräutern und Crôutons	7
Bunt gemischter Salatteller	9
Bouillon mit Gemüsestreifen	8
Gemüsecrèmesuppe mit Frischkäse & Dörrtomate	9

## HAUPTGANG

---

Hackbraten vom Buechhof an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Marktgemüse	23
Pouletsplisse gebraten an Zitronen-Portweinsauce auf Süsskartoffelpüree und Marktgemüse	29
Hamburger mit Rindfleisch vom Buechhof, Coleslaw-Salat & Senfmayonnaise im Maisbrot dazu Kartoffelspalten	29.5
Schweinsfilet rosa gebraten auf Pilzragout mit Champagner-Risotto und Marktgemüse	39

## FISCH

---

Zander-Lachsroulade an grüner Kräutersauce Salzkartoffeln und Gemüse	33
Wolfsbarsch gebraten an Zitronen-Thymianbutter Venerereis und Marktgemüse	39

## VEGETARISCH

---

Gemüsepiccata mit Tomatensauce auf Safranrisotto und Marktgemüse	23
Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Tofu und Koriander dazu Jasminreis	25

## BUFFET

---

**Vorspeisenbuffet** 16  
Saisonale Salate mit hausgemachtem Dressing  
Antipastigemüse

**Pastabuffet** 32  
Hausgemachte Pasta mit drei Saucen nach Wahl:  
Carbonara, Wodka-Tomatenrahmsauce, Lachsrahmsauce, Bolognese,  
Gorgonzola

**Dessertbuffet** 19.5  
Saisonales Fruchtmousse, Caramelcrème im Glas  
Schoggikuchen und Schoggimousse im Glas

Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot 9.5

## NACHSPEISEN

---

Gebrannte Crème mit Caramel-Birne 9.5

Zweifarbige Schoggimousse im Glas mit saisonalen Früchten 9

Saisonales Fruchtmousse 10.5

Tarte Tatin du Chef mit Zuger Äpfeln, dazu Vanilleeis 12

Gerne erfüllen wir Ihnen nach unseren Möglichkeiten auch weitere Wünsche, die nicht auf der Karte vermerkt sind.

## HERKUNFTSDEKLARATION

---

### FLEISCH

Rind, Kalb, Poulet, Schwein

Schweiz

### FISCH

Crevetten  
Zander, Lachs, Wolfsbarsch

Vietnam MSC  
FAO 05

### KÄSE

Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## SLOWFOOD PROJEKT

---

Die zuwebe unterstützt das Projekt Slow Food und bezieht Produkte von Schweizer Produzenten. Slow Food steht für genussvolles, bewusstes und regionales Essen aus nachhaltiger Produktion und zu fairen Arbeitsbedingungen.

## STEINERS FLEISCH VOM BUECHEHOF

---

Tierfreundliche Haltung aus dem Kanton Zug: [www.steinersfleisch.ch](http://www.steinersfleisch.ch).

## GETRÄNKEANGEBOT

---

### KALTES

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	150 cl	10
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	100 cl	7
Sodawasser (ab Sodamaschine) mit Kohlensäure	100 cl	5
Orangensaft	100 cl	12
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4
Süssgetränke: Apfelschorle, Rivella rot/blau, Ice Tea, Orangina,	50 cl	5
Coca Cola, Coca Cola Zero	40 cl	5
Hausgemachter Eistee	100 cl	8

### WARMES

Kaffee, Espresso		4
Milchkaffee		4.5
Doppelter Espresso		6
Cappuccino		6
Latte Macchiato		6
Tee		4.5
Schokolade, Ovomaltine		4.5

### BIER

Baarer Goldmandli	33 cl	5
Baarer Alkoholfrei	33 cl	5

## WEINANGEBOT

---

### PROSECCO

Villa Sand, Valdobbiadene DOCG, Italien	75 cl	34.5
---	-------	------

### WEISSWEIN

Chiar di Luna Bianco di Merlot, Ticino Delea	75 cl	35
Château de Perroy Cuvée Prestige, Waadt	75 cl	37
La Roche aux Vignes St. Saphorin AOC, Waadt	75 cl	40

### ROTWEIN

Gudo Merlot DOC, Ticino	75 cl	49
Jeninser Blauburgunder AOC, Gnädig Herre Wy, Graubünden	75 cl	78
Maienfelder Blauburgunder AOC, Gnädig Herre Wy, Graubünden	75 cl	42
Château du Perroy rouge Cuvée Prestige Grand Cru La Côte, Waadt	75 cl	48
Caliptra, Rosso Toscana IGT, Italien	75 cl	59
Terzo Movimento, Chianti Classico RISERVA DOCG, Italien	75 cl	70
Château Citran cru bourgeois, Haus Medoc DOC, Frankreich	75 cl	75
Selección Especial, Sardón de Duero, VT Castilla y León, Spanien	75 cl	69

## ZAPFENGELD

---

Falls Sie Ihren eigenen Wein ausschenken möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20 pro Flasche bis 75 cl. Bei grösseren Flaschen nach Anfrage.

## **SCHLOSSEREI**

RESTAURANT IM BÖSCH

Bösch 57  
6331 Hünenberg

## **RESERVATION**

041 781 68 00  
[www.restaurant-schlosserei.ch](http://www.restaurant-schlosserei.ch)  
[schlosserei@zuwebe.ch](mailto:schlosserei@zuwebe.ch)

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Freitag  
7:15 bis 15:45 Uhr

Ein Betrieb der zuwebe