



Restaurant Incontro

Apéro

Apéro mini

Chips, Nussmischung
Blätterteiggebäck

CHF 5.00

Apéro small

Chips
Nussmischung
Crostini mit diverser Belag
Antipastigemüse im Glas

CHF 9.50

Apéro medium

Chips
Nussmischung
Crostini mit diverser Belag
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Engelberger Sbrinz
Oliven
Antipastigemüse im Glas

CHF 17.50

Apéro riche

Chips, Nussmischung
Crostini mit diverser Belag
Saisonale Gemüsecremesuppe
Couscoussalat im Glas
Rindfleischstreifen mit hausgemachter Pasta
Forellenfilet auf Belugalinsen
Gemüserisotto

CHF 36.50

Zweifarbige Schoggimousse
Mini Gebäck



Melden Sie sich noch heute für eine Besprechung:

Sabine Aschmann, Sachbearbeiterin Gastronomie
sabine.aschmann@zuwebe.ch, 041 781 64 82



Vorspeisen

Blattsalat mit Kräutern und Crôutons	CHF	7.00
Bunt gemischter Salatteller	CHF	9.00
Gemüsecarpaccio mit Feta & Ruccola	CHF	10.50
Saisonale Terrine an Vinaigrette mit Salatstrauss	CHF	14.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF	8.00
Gemüsecrèmesuppe mit Frischkäse & Dörrtomate	CHF	9.00

Hauptgang

Hackbraten vom Buechehof an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF	23.00
Pouletsplisse gebraten an Zitronen-Portweinsauce auf Kartoffelpüree und Marktgemüse	CHF	29.00
Maispouardenbrust (FR) an Orangen-Thymiansauce mit Wildreis und Marktgemüse	CHF	34.50
Hamburger mit Rindfleisch vom Buechehof, Coleslaw-Salat & Senfmayonnaise im Maisbrot dazu Kartoffelspalten	CHF	29.50
Kalbsgeschnetzeltes an Apfel-Calvadosauce mit Caramelbaumüssen, hausgemachte Pasta und Marktgemüse	CHF	38.00
Schweinsfilet rosa gebraten auf Pilzragout mit Champagner-Risotto und Marktgemüse	CHF	39.00
Fisch		
Zander-Lachsroulade an grüner Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF	33.00
Wolfsbarsch gebraten an Zitronen-Thymianbutter Venerereis und Marktgemüse	CHF	39.00
Vegetarisch		
Gemüsepiccata mit Tomatensauce auf Safranrisotto und Marktgemüse	CHF	23.00
Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Tofu und Koriander dazu Jasminreis	CHF	25.00

Buffet

Brunchbuffet

Rustikal

CHF 29.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig
Birchermüesli
Gekochte Eier
Schinken, Salami, Aufschnitt
Weissschimmelkäse, Bergkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat
Kuchen nach Saison

Swissness

CHF 34.00

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot, diverse Brötchen
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig
Birchermüesli
Röstikuchen mit Spiegelei und Speck
Schinken, Salami, Aufschnitt
Weissschimmelkäse, Bergkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat
Kuchen nach Saison

Deluxe

CHF 44.00

1 Glas Prosecco, Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft
Ruchbrot, Zopf, Buttergipfeli, Vollkornbrot, diverse Brötchen
Butter, Margarine, Konfitüre, Honig
Birchermüesli, Corn Flakes
Gekochte Eier, Rührei nature oder mit Speck, Rösti
Schinken, Salami, Aufschnitt, Trockenfleisch, Rauchlachs
2 Sorten Weissschimmelkäse, Bergkäse, Halbhartkäse, Hartkäse
Saisonaler Fruchtsalat, Früchtekorb
Kuchen nach Saison

Vorspeisenbuffet

Saisonale Salate mit hausgemachtem Dressing und Antipastigemüse CHF 16.00

Pastabuffet

Hausgemachte Pasta mit drei Saucen nach Wahl: Carbonara, Wodka-Tomatensauce, Lachsrahmsauce, Bolognese, Gorgonzola CHF 32.00

Hauptgangbuffet

Schweinsfilet rosa gebraten auf Pilzragout CHF 45.50
Lammierstück in der Kräuterkruste
Wildreis, Kartoffelgratin, Ratatouille, Marktgemüse

Dessertbuffet

Saisonales Fruchtmousse, Caramelcrème im Glas, Schoggimousse im Glas, Saisonaler Streuselkuchen CHF 19.50

Käseauswahl mit Feigensenf und Früchtebrot CHF 9.50

Nachspeisen

Gebrannte Crème im Glas mit Caramel-Birne CHF 9.50

Zweifarbige Schoggimousse im Glas CHF 9.00
mit saisonalen Früchten

Saisonales Fruchtmousse mit Früchten garniert CHF 10.50

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

Herkunftsdeklaration

Fleisch

Rind, Kalb, Poulet, Schwein

Schweiz

Tierfreundliche Haltung im Kt. Zug:
www.steinersfleisch.ch

Lamm

Neuseeland

Fisch

Crevetten

Vietnam MSC

Zander, Lachs, Wolfsbarsch

FAO 05

Käse

Schweiz

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

Seminarpauschalen

Vormittag Mini Heissgetränk Gipfeli oder Brötli	CHF 6.00
Vormittag Maxi Heissgetränke Gipfeli oder Brötli Orangensaft	CHF 12.00
Nachmittag Mini Heissgetränk Saisonales Obst	CHF 5.00
Nachmittag Maxi Heissgetränke Minigebäck Saisonales Obst	CHF 8.00
Tagespauschale Mini Heissgetränk Gipfeli oder Brötli Saisonales Obst	CHF 10.00
Tagespauschale Maxi Heissgetränke Gipfeli oder Brötli Orangensaft Minigebäck Saisonales Obst	CHF 20.00
Mittagessen (Selbstbedienung) Tagesmenü Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert	CHF 19.50

Mineralwasser steht Ihnen während dem Seminartag kostenlos zur Verfügung.



Weine

Weisswein

Château de Perroy, Cuvée Prestige, Westschweiz	75 cl	CHF	38.00
Yvorne Chant de Resses, Grand Cru, Westschweiz	75 cl	CHF	40.00
Chiar di Luna Bianco di Merlot, DOC Delea, Ticino	75 cl	CHF	35.00
2018 Roero Arneis DOCG, Guidobono, Italien	75 cl	CHF	39.00
Alta Mora Etna Bianco DOC, Cusumano, Italien	75 cl	CHF	45.00
N355 Sankt Annaberg, Pfalz, Deutschland	75 cl	CHF	38.00
Hölle Sankt Annaberg, Pfalz, Deutschland	75 cl	CHF	42.00

Rotwein

Maienfelder Blauburgunder AOC Gnädig Herre Wy, Graubünden	75 cl	CHF	42.00
Jeninser Blauburgunder AOC Gnädig Herre Wy, Graubünden	75 cl	CHF	78.20
Merlot DOC Selezione d'Ottobre Matasci, Tessin	75 cl	CHF	47.00
La Boscana red Costers del Segre DO, Bodegas Costeres del Siö, Spanien	75 cl	CHF	48.00
BoscSilvestre Costers del Segre DO Crianza, Bodegas Costeres del Siö, Spanien	75 cl	CHF	52.00
Château Citran cru bourgeois, Haut Medoc AC, Frankreich	75 cl	CHF	75.00
Dona Isabel Juliana, Vinho Regional Tejo Quinta da Lagoalva de Cima, Portugal	75 cl	CHF	72.00

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.



Getränkeangebot

Kaltes

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	150 cl	CHF	10.00
Sodawasser (ab Sodamaschine, mit/ohne Kohlensäure)	100 cl	CHF	5.00
Orangensaft	100 cl	CHF	12.00
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	50 cl	CHF	4.00
Apfelschorle, Rivella rot/blau, Ice Tea, Orangina	50 cl	CHF	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	40 cl	CHF	5.00

Warmes

Kaffee, Espresso		CHF	4.00
Milchkaffee		CHF	4.20
Doppelter Espresso		CHF	5.50
Cappuccino		CHF	5.80
Latte Macchiato		CHF	6.00
Tee		CHF	4.00
Schokolade, Ovomaltine		CHF	4.00

Bier

Baarer Goldmandli	33 cl	CHF	5.00
Baarer alkoholfrei	33 cl	CHF	5.00



Melden Sie sich noch heute für eine Besprechung:

Sabine Aschmann, Sachbearbeiterin Gastronomie
gastro@zuwebe.ch, 041 781 64 82