

TISCHLEIN DECK DICH

Menüvorschläge



st^ory

ein Betrieb der zuwebe

APÉRO

Apéro piccolo

CHF

Nussmischung zuwebe	9.50
Crostini mit diverssem Belag	
Gemüsesticks mit Dip	
Appenzeller Tschipps	

Apéro medio

CHF

Nussmischung zuwebe	17.50
Crostini mit diverssem Belag	
Oliven im Glas	
Engelberger Sprinzbröckli	
Gemüsesticks mit Dip	
Appenzeller Tschipps	

Apéro grande

CHF

Nussmischung zuwebe	25.50
Crostini mit diverssem Belag	
Oliven im Glas	
Engelberger Sprinzbröckli	
Gemüsesticks mit Dip	
Pouletsalat an Cocktailsauce im Glas	
Empanadas mit Thon, Poulet und Gemüse	
Appenzeller Tschipps	

APÉRO RICHE

Buffet piccolo

CHF

Nussmischung zuwebe	27.00
Gemügesticks mit Dip	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	
Rindfleischstreifen mit hausgemachter Pasta	
Risotto mit frischen Pilzen	
Zweifarbige Schoggimousse	

Buffet medio

CHF

Nussmischung zuwebe	36.50
Crostini mit diverssem Belag	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	
Couscoussalat im Glas	
Rindfleischstreifen mit hausgemachter Pasta	
Forellenfiletstreifen auf Belugalinsen	
Gemüse-Risotto	
Zweifarbige Schoggimousse	
Mini Gebäck	

Buffet grande

CHF

Nussmischung zuwebe	45.50
Gemügesticks mit Dip	
Crostini mit diverssem Belag	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	
Tomaten-Gurkentatar im Glas	
Kalbfleischspiessli mit Apfel und Nüssen	
Eglifilet auf Gemüsereis	
Tofuspiessli auf Ratatouille	
Risotto mit Safran, Lauch und Pilzen	
Zweifarbige Schoggimousse	
Marinierte Fruchtspiessli	
Mini Gebäck	

FINGERFOOD GABELHÄPPCHEN

Vorspeisen

CHF

Kokoscrèmesuppe mit Curry	4.50
Saisonale Gemüscrèmesuppe	4.00
Bouillon mit Sherry	3.50
Griechischer Salat im Glas	5.00
Linsensalat im Glas	4.00
Coleslawsalat im Glas	4.50
Tomaten Gurken Tatar	4.50
Lachs Tatar auf Toast	6.00

Fisch

CHF

Eglifilet an Zitronenbutter mit Kapern auf Wildreis	8.00
Crevetten mit Pestosauce auf Venerereis	9.00

Fleisch

CHF

Lammnierstück mit Rosmarin auf Rotweinisotto	9.50
Rindfleischstreifen auf zuwebe Fusilli	10.50
Pouletspiessli auf Süsskartoffelpüree	6.50
Schweinsfilet auf Pilzragout	8.50

Empanades gefüllt

CHF

Thunfisch	5.50
Pouletfleisch	6.00
Kalbfleisch	6.50
Gemüse	6.00

FINGERFOOD DESSERTS & FRÜHSTÜCK

Käseplatte

CHF

.....
zuwebe-Käseplatte

16.50

Reichhaltige Auswahl an verschiedenen,
saisonalen und lokalen Käsesorten aus der Region

Dessert

CHF

.....
Gebrannte Crème

5.00

Zweifarbige Schoggimousse

5.00

Zuger Rahmköpfli mit Fruchtkompott

5.00

Büffelmilchreis mit Zimt und Zitrone

5.00

Tarte tatin du Chef mit Zuger Äpfel

5.50

Sorbet Saison mit Likör

5.00

Mini Gebäck

2.50

Frühstück

CHF

.....
Business-Frühstück

19.50/Person (ab 4 Personen)

2 Heissgetränke

1 Glas Orangensaft

Gipfel & Brot

Butter

Konfitüre und Honig

Käse- und Fleischteller

Früchteteller

Frühstücksbestellung bitte 36 Stunden vor dem Anlass.

GETRÄNKEANGEBOT

Kaltes

CHF

Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	100cl	7.00
Orangensaft	100cl	12.00
Süssgetränke (Apfelschorle, Rivella rot/blau, Coca-Cola/-zero, Ice Tea)	50cl	5.00
Mineralwasser (mit/ohne Kohlensäure)	50cl	4.00
Sodawasser	50cl	5.00

Warmes

CHF

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

Bier

CHF

Baarer Goldmandli	33cl	5.00
Baarer Alkoholfrei	33cl	5.00

FLASCHENWEINE WEISS

Schweiz

CHF

Wallis

Petite Arvine AOC, Réserve des Administrateurs,
Cave St. Pierre 75cl **46.00**

Heida du Valais AOC, Réserve des Administrateurs,
Cave St. Pierre 75cl **45.00**

Waadtland

Mont-sur-Rolle La Côte AOC 1er Grand Cru 75cl **39.00**

Italien

CHF

Roero Arneis DOCG, Roero Arneis DOCG Moretti 75cl **39.00**

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC, San Simone 75cl **32.00**

Chardonnay Grave del Friuli DOC, San Simone 75cl **27.00**

Spanien

CHF

Albariño Rias Baixas DO 75cl **35.00**

Calinda DNA de Murviedro Rueda DO,
Bodegas Murviedro 75cl **29.00**

FLASCHENWEINE ROT

Schweiz

CHF

Wallis

Réserve des Administrateurs Syrah du Valais AOC
élevée en fûts de chêne Cave St-Pierre 75cl **55.00**

Réserve des Administrateurs Pinot Noir du Valais AOC,
Cave St-Pierre 75cl **39.00**

Graubünden

Gnädig Herre Wy, Jeninser AOC, Graubünden, Rahm 75cl **78.00**

Gnädig Herre Wy, Maienfelder AOC, Graubünden, Rahm 75cl **42.00**

Tessin

Selezione d'Ottobre, Merlot Ticino, Matasci 75cl **47.00**

Italien

CHF

Primitivo di Manduria DOC Luccarelli 75cl **68.00**

Le Volte Toscana IGT Ornellaia 75cl **58.00**

Since 1952 Brindisi Riserva DOC, Cantina Sampietrana 75cl **38.00**

Principe Moro Negroamaro, Cantina Sampietrana 75cl **30.00**

Spanien

CHF

Obac Tinto Mallorca DO, Binigrau 75cl **62.00**

Murviedro Reserva Valencia DO, Bodegas Murviedro 150cl **82.00**

Murviedro Reserva Valencia DO, Bodegas Murviedro 75cl **35.00**

Tarima Hill Monastrell, Alicante DO, Bodegas Volver 75cl **39.00**

Cepas Viejas Bobal Murviedro, Bodegas Murviedro 75cl **35.00**

Frankreich

CHF

Château Citran, Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC 75cl **75.00**

CHAMPAGNER/ MOSCATO

		CHF
.....		
Moët & Chandon Impérial brut	75cl	75.00
Moscato d'Astri Riveto DOCG	75cl	35.00

Zapfengeld

Falls Sie ihren eigenen Wein Ausschicken möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche bis 75 cl. Bei grösseren Flaschen nach Anfrage.

Preise

Alle Preise sind pro Person, in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer. Preisänderungen und Sortimentsanpassungen bleiben vorbehalten. Jahrgangswchsel bei Weinen bleiben vorbehalten.

DEKLARATION

Fleisch

Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Empanadas Füllungen	Spanien
Lamm	Neuseeland/Australien

Fisch

Crevetten	Vietnam MSC
Forelle, Egli	Schweiz
Wels	Holland
Rauchlachs	Schottland

Diverses

Bio Seitan	Bern (CH)
Käse	Slowfood Projekt (CH)
Honig	Meilen (CH)

Slowfood

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.



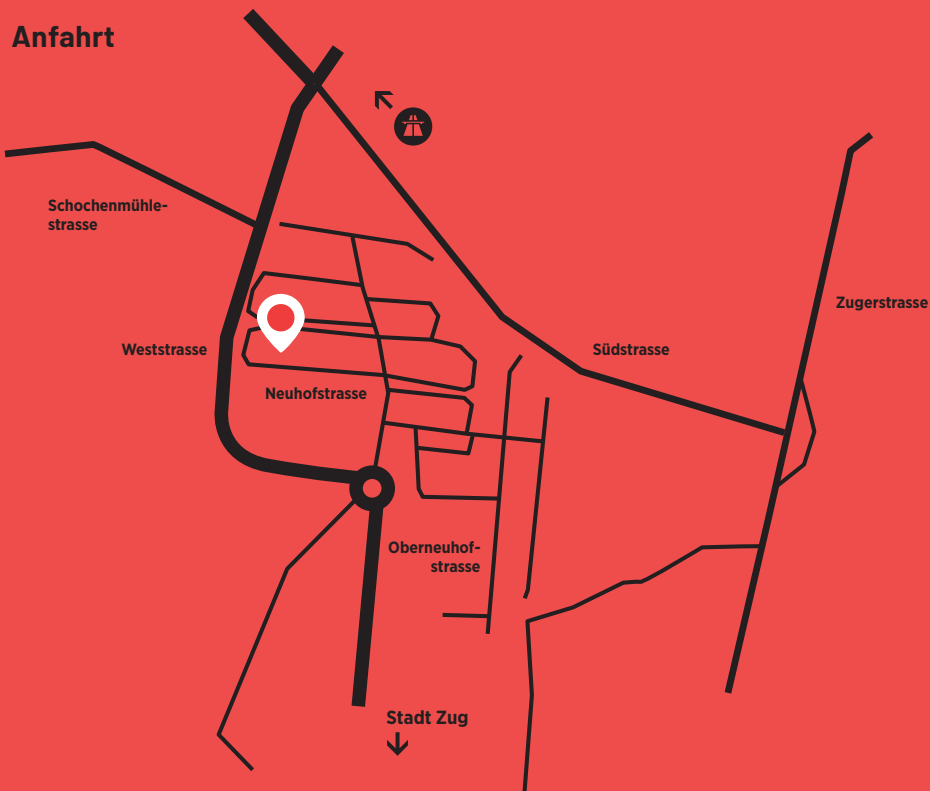
Lamastelle

Lamastelle produziert für uns die einzigartigen Empanadas. Diese werden in Spanien von Menschen mit einer Beeinträchtigung hergestellt und versendet.



Steiners Fleisch vom Buechehof

Tierfreundliche Haltung aus dem Kanton Zug: www.steinersfleisch.ch



Kontaktieren Sie uns

Sabine Aschmann

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

Michael Furrer

Abteilungsleiter Gastronomie
michael.furrer@zuwebe.ch
041 781 65 39

Kontaktieren Sie uns für eine ausführliche Beratung und Offertenstellung.

story

Restaurant Story
Neuhofstrasse 12
6340 Baar
041 781 61 61