



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

BANKETT VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



Restaurant WART am Abend



Lindenplatz, Schwörplatz

Anfahrt:

Autobahn A14 Ausfahrt Cham
Richtung Lindencham/Sins
in Lindencham links abbiegen Richtung Heiligkreuz
nach ca. 1.6 km befinden wir uns auf der rechten Seite

Autobahn A14 Ausfahrt Rotkreuz
Richtung Zug
in Holzhäusern im Kreis 3. Ausfahrt Richtung Hünenberg
in Hünenberg rechts abbiegen in die Chamerstrasse, Richtung Cham
nach 800 m in die Wartstrasse abbiegen
nach ca. 800 m fahren Sie direkt auf die WART zu



L I E B E G Ä S T E

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir freuen uns, Sie zuvorkommend und kompetent zu verwöhnen.
Ihren Aufenthalt bei uns in der Wart werden wir so angenehm wie möglich machen,
damit Sie hier bei uns Tradition und Weitsicht geniessen können.

Auf saisonale und lokale Spezialitäten legen wir grossen Wert. Unsere Lieferanten aus der Region
achten auf ökologische Nachhaltigkeit. Die Ethik ist für sie wie auch für uns sehr wichtig.

Meine Leidenschaft für den Wein spiegelt sich in unserer reichhaltigen Weinkarte wider.

Danke...

...für Ihren Besuch, für Ihr Lächeln, für lobende Worte und konstruktive Kritik - sie bringen uns weiter.

Das Restaurant Wart-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt.

Daniel Lüthold
Gastgeber

Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag	ab 11:00 Uhr 18:00 – 23:00 Uhr
Samstag	11:00 – 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag	11:00 – 22:00 Uhr
Montag und Dienstag	für Anlässe geöffnet

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten:
Lunch-Check, Twint, Maestro, Postcard, Visa und Mastercard



RESTAURANT WART / Wart 1 / 6331 Hünenberg
041 780 12 43 / info@wart.ch / www.wart.ch





FEIERN SIE BEI UNS.
BEI UNS IST IHR ANLASS IN BESTEN HÄNDEN.

WISSENSWERTES FÜR DIE PLANUNG IHRES ANLASSES

APG's Restaurant WART - Hünenberg / daniel lüthold GmbH

Bankettbesprechungen oder Reservationen

Sehr gerne nehmen wir uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses. Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren. Bitte teilen Sie uns 2 Wochen vor Ihrem Anlass Ihr gewünschtes Menü und Anzahl der Gäste mit. Eine Reservation ist verbindlich. Die Besprechung ist gratis, sofern eine Reservierung erfolgt. Andernfalls wird einen Beitrag von CHF 95.00 verrechnet.

Räumlichkeiten / Örtlichkeiten

Je nach Anlass besteht die Möglichkeit im Restaurant WART die Gaststube (bis 50 Personen), den Bürgersaal (bis 70 Personen), die Ratsherrenstube (bis 16 Personen), die Korporationsstube (bis 10 Personen), die WART-Terrasse, den Danis Schopf (bis 60 Personen) oder den Lindenplatz (z.B. für Freitrauungen) zu reservieren. Für den Lindenplatz wird je nach Anlass ein Unkostenbeitrag zwischen CHF 250.00 bis CHF 500.00 erhoben.

Tischordnung

Die Tischordnung besprechen wir mit Ihnen vor Ort. Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten speziell für Ihren Anlass auf.

Dekoration

Für die Dekoration können wir Ihnen folgende Geschäfte empfehlen: Blumengalerie Mattmann - Hünenberg / Blumen Annen - Rotkreuz. Equipment für die Freitrauung wird durch EOE (Energy Of Event) oder finestdecor.ch organisiert. Preis nach Anzahl Personen.

Menudruck

Gerne drucken wir Ihnen die Menus für Ihren Anlass. Der Preis beträgt CHF 1.80 pro Blatt.

Verlängerung

Eine Verlängerung muss vorab eingereicht werden. Die Kosten für eine Verlängerung von 24:00 bis 01:30 Uhr beträgt CHF 400.00 inkl. Mitarbeiterkosten (Gäste verlassen den Raum bis 02.00 Uhr).

Zapfengeld

Es ist erlaubt Getränke oder Speisen mitzubringen. Für jede mitgebrachte Weinflasche (75 cl.) verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 38.00, für mitgebrachte Torten CHF 5.00 pro Person.



Künstler und Musiker

Falls Sie sich für eine Band, DJ, Alleinmusiker/-unterhalter oder gar ein Orchester interessieren helfen wir Ihnen sehr gerne bei der Suche.

Parkplatz

Für unsere Gäste haben wir genügend kostenlose Parkiermöglichkeiten direkt vor unserem Haus. Die Parkplätze sind für unsere konsumierende Gäste gratis. Der Kinderspielplatz steht für unsere konsumierenden Gäste zur Benützung frei. Jede Haftung wird ausgeschlossen und abgelehnt.

Teilnehmerzahl

Der Veranstalter verpflichtet sich gegenüber der WART, Änderungen bezüglich der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Die WART ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten verrechnet.

Die endgültige Teilnehmerzahl ist der WART spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet und in Rechnung gestellt.

Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 5% gegenüber der in der Reservationsbestätigung vereinbarten Anzahl Teilnehmer, werden von der WART folgende Kosten für jeden nicht erschienen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

bis 10 Tage vor dem Anlass keine Kosten
9 bis 0 Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistungen

Annulationskosten

Die Absage eines Anlasses erfolgt ausschliesslich schriftlich (Mail oder Briefpost). Wird der gesamte Anlass bis 6 Wochen vor dem definitiv reservierten Termin abgesagt entstehen keine Kosten. Spätere Annullierungen werden wie folgt in Rechnung gestellt:

6 bis 4 Wochen vor dem Anlass CHF 15.00 pro Teilnehmer
4 bis 2 Wochen vor dem Anlass 30% der reservierten Leistungen
2 bis 1 Wochen vor dem Anlass 60% der reservierten Leistungen
1 bis 0 Wochen vor dem Anlass 90% der reservierten Leistungen

Massgebend für die Berechnung ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung bei der WART. Im Voraus erbrachte Leistungen der WART sind in jedem Fall zu bezahlen.

Mehraufwand


Mehraufwand von Mitarbeitenden der WART wie beispielsweise Aufräum- oder Reinigungsarbeiten, Umbauten oder Abfallentsorgung können dem Veranstalter in Rechnung gestellt werden.



Zahlungsarten und -konditionen

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten:
Lunch-Check, Twint, Maestro, Postcard, Visa und Mastercard. Falls Sie eine Rechnung wünschen
überweisen Sie uns den offenen Betrag bitte innert 20 Tagen rein netto.

Lebensmitteldeklaration

Fisch Saibling: Spielhofer Fisch AG - Cham-Niederwil / Fisch im Netz GmbH, Pascal Reichlin - Arth
Rauchlachs: Manufaktur Dyhrberg (älteste Lachsraucherei der Schweiz - Klus/Balsthal)
Zanderrückenfilet: EU Binnensee, Manufaktur Dyhrberg
Krustentiere: Schweiz, Vietnam (Zucht)
Schweine- & Rindfleisch: Rontal, Schweiz und Nachbarn
Kalbfleisch: Zimmermann Weidhof - Cham
Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland
Geflügel: Schweiz
Fleisch- und Wurstwaren: Metzgerei Isenegger - Root
Eier: Birrer - Cham
Gemüse und Beeren: Boog Buuregarten - Hünenberg, Keller - Sins
Backwaren: Beck Müller - Root
Vegane Speisen 





GENIESSEN SIE EINEN
TOLLEN APERO IN UNSEREN
GESCHICHTSTRÄCHTIGEN
RÄUMEN

Hausgemachter Linde-Apero

Zu Ehren unserem Lindenplatz- Schwörplatz:
Die Linde – ein Baum der Gemeinschaft, des
Lachens und Tanzens aber auch der Gerechtigkeit.
Von der Göttin Freya geweiht gilt die Linde als
Baum der Liebenden und des Herzens. Umarmen
Sie und berühren Sie den Lindenstamm,
Sie werden die Kraft spüren

Probieren sie unser hausgemachter
alkoholfreier Linde-Drink:
Tonic mit Lindenblütensirup, Zitrone
und frischer Minze
12.00

Gin Tonic
Gin mit Tonic,
Wachholder und Orangenzeste
sind eine unschlagbar gute Kombination
14.50

Krafttanker Bowle mit saisonalen Früchten und
Lindenblüten Sirup, ohne Alkohol
1 Liter 38.00
mit Prosecco und Weisswein
1 Liter 68.00

Prosecco mit Holunderblütensirup
pro 1 dl 11.00



KLEINE FEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR IHREN FESTLICHEN ANLASS

Gerichte erzählen Geschichten, wecken Erinnerungen und inspirieren die Sinne mit einer Vielfalt

DAS ERLEBNIS BEGINNT MIT DEM KALTEN AUFTAKT

Kaltes Buffet

Minimum 30 Personen:

Kaltes Fleisch, Schinken, Trockenfleisch, Käse, und Gemüsestäbchen
mit verschiedenen Dipp Saucen
inkl. beschriftetes Partybrot
pro Person 29.00


Früchtespiessli Saisonal

pro Stück 4.00

Kleine Brötchen

gefüllt nach Wunsch wahlweise mit Schinken, Frischkäse, Salami
pro Stück 5.50
mit Rohschinken, Lachs oder Bündnerfleisch
pro Stück 7.00

SNACKIFICATION - EIN PAAR WUNDERBARE LECKEREIEN FLEXIBEL, GESUND UND LECKER

Mit Sojasauce geröstete Edamame Bohnen (50g) - Vegan	p.St. 4.00
Rauchlachs Sandwich mit Rucola und Limettenbutter	p.St. 7.00
Gebackene Kichererbsen mit geräuchtem Paprika gewürzt (50g) - Vegan	p.St. 3.50
Hausmarinierte Oliven grün und schwarz (50g) - Vegan	p.P. 6.00
Linsenbällchen mit Avocado Kokos Dipp - Vegan	p.P. 4.00
Datteln gefüllt mit Curry Frischkäse, Honig und Pistazien	p.P. 5.50
Kichererbsen Kräutercracker mit rassisem Tomaten Cocktail Dip (50g)	p.P. 5.00
Pommes Chips Nature & Paprika (40g) und Erdnüssli (50g) 	p.P. 3.50
Guacamole mit Koriander, Chilis und Limettensaft, knusprige Nachos	p.P. 5.00
Bruschetta mit Tomaten und Oliven	p.St. 4.00
Bruschetta mit Rohschinken oder Lachs	p.St. 5.50



IM MINI-GLÄSLI ODER GOURMETLÖFFEL

Im Sesam Öl gebratene Black Tiger Crevette mit fernöstlichen Gewürzen auf Wok Salat

Avocado Gurkensalat mit Norwegischen Bömlo Rauchlachs, Honig und Pinienkernen

Duo vom Beefsteak Tatar und Avocado, kleinem Kräutersalat

Ofengemüsesalat mit Basilikum und feinstem Balsamico - Vegan

Kichererbsen, Ingwer, Kurkuma, Spinat und ganz viele frische Kräuter – das klingt nach einem himmlischen Hummus. Mit Taccos oder knusprigen Bruscettas 🌱

pro Stück 8.00

Guacamole mit Koriander, Chilis und Limettensaft, knusper Kracker 🌱 p.St. 5.00

Tomatenkaltschale mit Gin und Tacos Chips 🌱 p.St. 7.50

WARME VARIATIONEN

IM MINI-GLÄSLI

Kokosmilchschaumsüppchen p.St. 5.00

Satay-Spiessli nach Ihrem Gousto mariniert p.St. 6.00

Karottenschaumsuppe mit Ingwer p.St. 6.00

Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Sauer Sauce (vegetarisch) p.St. 4.00

Knuspriges Schinkengipfeli p.St. 4.00

Traditionelles Chäschüechli p.St. 4.00



UNSERE KULINARISCHE SPEZIALITÄT IN DER WART

Haben Sie unser «TAVOLATA LA MAMMA» schon probiert?
Eine Tavolata nach Jahreszeit

Wir bieten die saisonale Tafelrunde in 3 Gängen an, mit folgenden kulinarischem Erlebnis, die Vorspeise und Dessert kommen auf den Tisch und werden vom Gast selbst geschöpft. Den Hauptgang wird von unserem Serviceteam serviert.

Im Frühling zaubern wir

Bunter Blattsalat mit Spargeln, Radieschen und warmen Champignon,
Gemüse Couscous mit Frühlingskräutern, Spargelschaumsüppchen mit Ingwer verfeinert

Duo vom Kalbssteak und Saiblingsfilet, dazu Yuzu Hollandaise,
Kartoffelgratin mit Kokosmilch, Frühlingsgemüse

Vanille Panna Cotta mit Rhabarbersorbet, Schokoladencreme mit Birnenkompott,
Erdbeer Tiramisu

Die Rauchzeichen des Sommers

Gartenfrischer Blattsalat mit Pilzen, Melonentatar mit Avocado,
Erbsen Kaltschale mit Sauerrahm und frischen Kräutern

Paniertes Kalbsfilet und grilliertes Schweinsfilet im Serranoschinkenmantel,
Tessiner Safranrisotto und Ratatouilles Gemüse

Kirschen Sturm mit Zitronensorbet, Joghurt Limettenmousse mit Blaubeeren,
Aprikosen Tiramisu

Alles halb so wild im Herbst

Herbstliches buntes Salatallerlei mit Eierschwämmli, Randen Tartar,
Kürbisschaumsuppe mit rotem Curry und caramelisierten Kernen

Gebratenes Hirsch Entrecote (EU) mit Orangenkruste und Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli und herbstliches allerlei

Vermicellecreme mit Meringuebrösel, Apfelhüechli mit Vanilleglace,
Zwetschgenkompott mit Quarkmousse

Herdgeflüster im Winter

Nüsslisalat vom Buuregarte, mit Bio-Ei und Champignon, Rotkohlsuppe mit Zimt, Sesamöl und knusprigen Croutons, cremiges Kichererbsen Randen Hummus mit Kernen und Cranberry

Kalbsbraten und Brasato, Kartoffelstock und Ofengemüse

Honig Quarkmousse mit Vanilleglace, Bratapfel Tiramisu

3 Gänge 89.00 / Nachservice 9.00



1 Gasthaus und Kochen

FRÜHLINGSERWACHEN

März – Mai

Kalte Vorspeise

Frühlingsalat, mit gebratenen Semmelstoppeln Pilze, Spargeln und Zwiebelsprossen, feinstes Sesamöl und Reissessig

Suppe

Bärlauch Suppe mit Selleriechips

Warme Vorspeise

Gebratenes Lachs Medaillon auf Spargel mit Miso-Hollandaise und Wildreismix

Hauptgang

Kalbsrücken am Stück niedergar gebraten, Morchelrahmsauce, Spargeln und Kartoffelspiess

Dessert – süss oder rezent

Zitronenthymian Panna Cotta mit Erdbeersalat und Schokoladenkuchen

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

3 Gang 89.00 / 4 Gang 104.00 / 5 Gang 118.00 / Nachservice 9.00



2 Sammlung, Festigkeit und Bereitschaft

SOMMERTRAUM

Juni – August

Kalte Vorspeise

Harmonie von Burrata, Datterini Tomaten, und hauchdünnem Parmaschinken, mit hausgemachtem Balsamico Pesto

Suppe

Erfrischende Melone Kaltschale mit Hünenberger Gin und Käsechips

Warme Vorspeise

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Erbsenpüree an Vanille Beurre Blanc, mit Safranreis

Hauptgang

Gegrilltes Thurgauer Apfel Schweinsfilet Medaillon an Zitronensauce, mit sommerlichem Ofengemüse und Tagliatelle Pasta

Dessert – süss oder rezent

Beeren Tiramisu mit Aprikosensorbet und Cantuccini

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: 3.00

3 Gang 89.00 / 4 Gang 104.00 / 5 Gang 118.00 / Nachservice 9.00



3 Feuer

GOLDENER HERBST

September – November

Kalte Vorspeise

Gebratener hausgebeizter Orangen Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce

Suppe

Petersilienwurzelwurzelschaumsuppe mit Kokosmilch

Warme Vorspeisen

Triangoli mit Rucola, Parmesan und Ricotta gefüllt, mit Ofenkürbis und Steinpilzen

Hauptgang

Im Ofen niedergegartes Hirschentrecôte an Portwein-Preiselbeerenjus auf Kürbispüree,
Rosenkohl und hausgemachte Butterspätzli

Dessert – süss oder rezent

Vermicellemousse, Meringue, Vanilleeis und kleiner Windbeutel

oder

Alpkäsevariation

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: 3.00

3 Gang 89.00 / 4 Gang 104.00 / 5 Gang 118.00 / Nachservice 9.00



4 Schutz, Ehre, Pflicht

DIE MAGIE DES WINTERS

Dezember – Februar

Kalte Vorspeise

Gebackener Feta in Honig-Sesam-Kruste auf Feldsalat mit Mango

Suppen

Karottensuppe mit Kokosmilch und Ingwer, dazu gebratener Black Tiger Crevette

Warme Vorspeise

Gebratenes Saiblings Filet auf Carnerolirisotto und Spinat

Hauptgang

Im Ofen gebratenes Rindsfilet am Stück, Sauce Hollandaise mit Wintergewürzen,
Wurzelgemüse und Kartoffelspiess

Dessert – süss oder rezent

Cheesecake im Glas mit Passionsfruchtcoulis und Blutorangensorbet

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: 3.00

3 Gang 89.00 / 4 Gang 104.00 / 5 Gang 118.00 / Nachservice 9.00



5 Agression und Streit



6 Alpha

Wir haben für Sie
4 himmlische, genussvolle

MENÜ GESCHICHTEN
zusammengestellt.

Sie können selbstverständlich die Gänge auch selber zusammenstellen.
Die Preise einzelner Gänge sind aufgelistet.



7 Verbundeheit

LINDENPLATZ MENU

Knackiger Blattsalat mit bunten Gemüsestreifen,
Radieschen-Sprossen und gerösteten Mandeln
18.00

Gebratener Black Tiger Crevetten Spiess auf Basmatireis an roter Currysauce,
gebratener Pak Choi
26.00

Auf Hünenberger Buchenholz,
rosa gebratenes Roastbeef
an Bernaisesauce
dazu Rosmarin Kartoffeln
und glasiertes Gemüse
56.00

Gebrannte Creme
mit Vanilleeis und Pistazienbrot
14.00



7 Freundschaft, Versammlung

BÜRGER MENÜ

Treue und Wahrheit, Lob Nutz und Ehr

Coleslaw Salat
mit hausgebeizter Entenbrust
24.00

Tomatensuppe von geschmorten Tomaten
Basilikum und Gin
17.00

Auf duftendem Heu
gebratener Kalbs-Kronenbraten
mit sautierten Edelpilzen
kräftiger Rotweinjus,
Butternudeln und Gartengemüse
65.00

Warmer Schokoladenkuchen
mit Joghurt Glace und Mango Coulis
16.00



9 Wasser

GERICHTS MENÜ

Feine Thai Sommerrolle
gefüllt mit Eisberg, Blattspinat, Sprossen, Erdnüsse,
an Wasabi Sojasauce, kleiner Zupfsalat
21.50

Gebratenes Felchenfilet vom Zugersee mit Mandelbutter, Blattspinat und Wildreis
24.50

Auf Zitronenthymian niedergegarter
Schweinsnierstückbraten
mit Kartoffelstampf
und Karottenallerlei
41.00

Leichtes Honig Quarkmousse
mit Heidelbeerkompott, saisonales Sorbet und knusprigen Sesamblatt
16.00



RITTER HEINRICH VON HÜNENBERG

Mousse vom Urner Alpkäse
mit Knusperzwiebeln und gerauchtem Rontal Schweinsmostbröckli
dazu zarter Blattsalat mit Sango Sprossen
22.00

Schaumsuppe von Kokosnussmilch mit Zitronengras
und grünem Thai-Curry
15.00
und gebratener Jakobsmuschelspiess
19.00

Zartes Rindsfilet Mittelstück im Ofen niedergegart
an feiner rosa Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin
und Gemüse Allerlei
59.00

Luftiges Schokoladenmousse
mit Caramel Bratapfel und Zugerkirschglace
16.00



Chronologie

Ursprünglich stand das Haus Wart weiter südlich am Rande der Todenhalde.

1315 Morgartenschlacht

8. November 1392: Die Wart wird erstmals erwähnt: Götz II von Hünenberg überschreibt die Wart seiner Frau Verena Schwend

1620 Die Wart war die einzige von der Stadt Zug anerkannte Wirtschaft. Ein Antrag der Hünenberger zu Beginn des 17. Jahrhunderts, eine weitere Wirtschaft eröffnen zu dürfen, wurde von der Stadt Zug abgelehnt.

1684 Das Haus Wart wird an seinem heutigen Standort errichtet. Ohne Fronarbeit und Fuhrlohn kostete sie 2510 Gulden.

2. Februar 1702 Die Wart brennt an Maria Lichtmess nieder. Dabei gingen alle Schriftstücke und Akten der Gemeinde verloren. Zu dieser Zeit war Balz Wismer Wirt. Wollte er eine Tanzveranstaltung abhalten, musste er beim Rat von Zug um Bewilligung anfragen.

1702–1705 Auf dem alten Fundament wurde die Wart wieder aufgebaut, so wie wir sie heute noch kennen. Der Neubau entstand im traditionellen, innerschweizerischen Hausstil mit Krüppelwalm und Klebdächer, wie sie in der Spätgotik üblich waren. Der Zeitstil Barock ist im Details versteckt.

Die Wart diente nicht nur als Gasthaus sondern auch als Rathaus und bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts von Martini bis Ostern auch als Schulhaus. Der Schulmeister war gewöhnlich auch gleichzeitig Gemeinbeschreiber. Er bezog für seine Arbeit einen Franken pro Tag, durfte aber Tinte, Feder und Papier noch in Rechnung stellen. In der Wart wurden sämtliche Rats- und Gemeindeversammlungen abgehalten. Ebenso trat hier das Gericht zusammen. Die Wart wird oft auch als „Gesellenhaus“ bezeichnet. Dies kommt daher, dass man früher die von der Gemeinde gewählten Vertreter auch „Gesellen“ nannte. Mit diesem Namen wurde somit die Funktion des Gebäudes als Sitz der „Gesellen“ – also der Gemeindebehörden ausgedrückt. Auch das Gemeinde-Archiv befand sich in der Wart, bis es durch die Franzosen 1798 zerstört wurde.

1798 Einmarsch der Franzosen: Sie raubten das Silbergeschirr und vernichteten die durch den Brand noch nicht zerstörte Akten und Bücher.

1800–1816 Die Wart ist Gegenstand eines hartnäckigen Streites zwischen den Genossen und den Beisassen: die Beisassen betrachteten sich als Eigentümer der Wart, weil das Gebäude auf dem allgemeinen Grund steht, das Holz aus dem Gemeinewald stammt und auch sie „gefrondet“ hätten. Der Streit wird 1816 gütlich beigelegt.

1906 Die Korporationsbürger lehnen einem Umbau und eine Renovation der Wart wegen zu hoher Kosten ab. Erst 20 Jahre später hat eine solche Vorlage Erfolg.

1926/27 Die Wart wird unter der Leitung von W. Hauser, Baumeister in Cham, vollständig renoviert. Der Spatenstich ist am 17. Mai 1926. Nach dem Abbruch der Treppenaufganges, den sanitären Einrichtungen und dem Trottengebäude wird im Nordwesten ein Anbau angefügt, der zwei WC's und Treppen enthält. Im Keller wurden zwei feuerfeste Archivräume eingebaut. Auch der Wirtschaftsraum im Erdgeschoss und der Gemeindefestsaal im 1. Stock wurden neu gestaltet.

Nach Innen- folgte die Aussenrenovation der Fassade durch den Zürcher Künstler Heinrich Appenzeller (1891–1956). Die Darstellung der Sage von Ritter Heinrichs, wie der bei St. Andrin den warnenden Pfeil abschießt, um die Schwyzer zu warnen vor der Schlacht am Morgarten im Jahre 1315.

1998 Die Korporation Hünenberg lässt die Fassaden der Wart renovieren. Die besonderen Malereien erstrahlen in neuem Glanz.