



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



## LIEBE GÄSTE

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 Tradition mit 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 Gasthaus WART-Team und ich wünschen Ihnen einen gemütlichen und genussvollen Aufenthalt.

Daniel Lüthold  
Gastgeber

### Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag 11:00 – 23:00 Uhr  
Samstag 10:00 – 23:00 Uhr  
Sonn- und Feiertag 10:00 – 22:00 Uhr

Montag und Dienstag für Anlässe geöffnet

Wir akzeptieren folgende Debit- und Kreditkarten:  
Lunch-Check, 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 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, 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 /  
Rauchlachs: Manufaktur Dyhrberg (älteste Lachsraucherei der Schweiz - Klus/Balsthal)  
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: Boog Buuregarten - Hünenberg, Keller - Sins  
Backwaren: Beck Müller - Root





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  
11.00

Gin Tonic  
GINFINITY Gin aus Hünenberg 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 26.00

#### Früchtespiessli Saisonal

pro Stück 4.00

#### Kleine Brötchen

gefüllt nach Wunsch wahlweise mit Schinken, Frischkäse, Salami  
pro Stück 4.50  
mit Rohschinken, Lachs oder Bündnerfleisch  
pro Stück 6.00

### SNACKIFICATION - EIN PAAR WUNDERBARE LECKEREIEN, FLEXIBEL, GESUND UND LECKER

Mit Sojasauce geröstete Edamame Bohnen (50g)	p.St.	4.00
Rauchlachs Sandwich mit Rucola und Matcha Butter	p.St.	6.00
Curry Frischkäsedatteln mit Honig und Pistazien	p.St.	4.50
Kichererbsen Kräutercracker mit Cocktail Chili Dip (50g)	p.St.	5.00
Haus Marinierte Oliven grün und schwarz (50g)	p.P.	6.00
Pommes Chips Nature & Paprika (40g) und Erdnüssli (50g)	p.P.	3.00
Guacamole mit Koriander, Chilis und Limettensaft, knusprige Nachos	p.P.	4.00





## IM MINI-GLÄSLI ODER GOURMETLÖFFEL

Thai Black Tiger mit Wok Salat

Avocado Gurkensalat mit Dänischem Bömlo Rauchlachs, Honig und Pinienkernen

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

Duo vom Beefsteak Tatar und Avocado, kleinem Kräutersalat

Ofengemüsesalat, Basilikum und feinstem Balsamico

Engadiner Rundfahrt mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz

pro Stück 8.00

Guacamole mit Koriander, Chilis und Limettensaft, knusper Kracker	p.St.	4.50
Kalte Tomatenkaltschale mit Gin und Tacos Chips	p.St.	5.50
Apéro Ticinese Hausmarinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Tessinerkäse-Möckli und Brot	p.P.	14.50

## WARME VARIATIONEN

### IM MINI-GLÄSLI

Kokosmilchschaumsüppchen	p.St.	4.00
Satay-Spiessli nach Ihrem Gousto mariniert	p.St.	5.00
Karottenschaumsuppe mit Ingwer und Black Tiger Crevette	p.St.	8.00
Gebackene Frühlingsschnecke mit Sweet Sauer Sauce (vegetarisch)	p.St.	3.50
Knuspriges Schinkengipfeli	p.St.	3.50
Traditionelles Chäschüechli	p.St.	3.50



## UNSERE KULINARISCHE SPEZIALITÄT IN DER WART

### HABEN SIE UNSER «ZWEIERLEI» SCHON VERSUCHT

ein 3 oder 4 Gang Menü je nach Jahreszeit  
bei dem jeder Gang 2 verschiedene Speisen angerichtet sind?  
Lassen sie sich Überraschen

#### Im Frühling zaubern wir

Bunter Blattsalat mit Spargeln  
dazu Spargelschaumsüppchen mit Ingwer verfeinert  
Duo vom Kalbssteak und Saiblingsfilet, dazu Yuzu Hollandaise,  
Kartoffelgratin mit Kokosmilch, Frühlingsgemüse  
Tonka Panna Cotta mit Erdbeersorbet und knusprigem Wonton

#### Die Rauchzeichen des Sommers

Gartenfrischer Blattsalat mit Pilzen  
dazu Karottenschaumsuppe mit Sauerrahm und frischen Kräutern  
Paniertes Kalbsfilet und Schweinsfilet im Serranoschinkenmantel,  
Tessiner Safranrisotto und Ratatouilles Gemüse  
Kirschen Sturm, mit Zitronensorbet und Mini-Windbeutel

#### Alles halb so wild im Herbst

Herbstliches buntes Salatallerlei mit Eierschwämmli,  
dazu Kürbisschaumsuppe mit rotem Curry und caramelisierten Kernen  
Gebratenes Hirsch Entrecote (EU) mit Orangenkruste und mit Rehschnitzel und Preiselbeeren  
Spätzli und herbstliches allerlei  
Vermincellecreme mit Meringuebrösel und Zwetschgensorbet

#### Herdgeflüster im Winter

Nüsslisalat mit Bio-Ei und Champignon  
dazu Rotkohlsuppe mit Zimt, Sesamöl und Croutons  
Kalbsbraten und Brasato, Kartoffelstock und Ofengemüse  
Honig Quarkmousse, caramelisierter Bratapfel, Vanilleeis und Schokoladenkuchen

3 Gänge 81.00 / 4 Gänge 98.00  
Nachservice pro Person 7.00



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 Randenchips und Pinienkern Topping

### Warme Vorspeise

Spargel mit Miso-Hollandaise und gebratenem Lachs

### Hauptgang

Gebratenes Kalbssteak, Morchelkruste, Portweinsauce, Spargeln und Kartoffelspiess

### Dessert – süss oder rezent

Zitronenthymian Panna Cotta mit Erdbeersalat und Schokoladenkuchen

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

3 Gang 81.00 / 4 Gang 96.00 / 5 Gang 112.00



2 Sammlung, Festigkeit und Bereitschaft

## SOMMERTRAUM

Juni – August

### Kalte Vorspeise

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

### Suppe

Melone Kaltschale mit Hünenberger Gin und Käsechips

### Warme Vorspeise

Teriyaki vom Lachsforellenfilet mit Wassermelonen-Gurken-Relish  
und Wasabi-Limetten-Mayonnaise

### Hauptgang

Gegrilltes Kalbsplätzli an Zitronensauce mit sommerlichem Ofengemüse und Tagliatelle Pasta

### Dessert – süss oder rezent

Beeren Tiramisu mit Aprikosensorbet und Cantuccini

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

3 Gang 81.00 / 4 Gang 96.00 / 5 Gang 112.00



3 Feuer

## GOLDENER HERBST

September – November

### Kalte Vorspeise

Gebratener hausgebeizter Orangen Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce

### Suppe

Petersilienwurzelschaumsuppe mit Kokosmilch

### Warme Vorspeisen

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

### Hauptgang

Vegetarische Capuns auf Rotkohl, Rahmsauce, Marronicrunch

oder

Hirschentrecôte im Nussmantel, Sojasauce, Selleriepüree, feine Nüdeli

### Dessert – süss oder rezent

Vermincellemousse, Meringue, Vanilleeis und kleiner Windbeutel

oder

Alpkäsevariation

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: 3.00  
3 Gang 81.00 / 4 Gang 96.00 / 5 Gang 112.00



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 Ingwer, Kokosmilch und Blutorange und gebratener Black Tiger Crevette

### Warme Vorspeise

Gebratenes Saiblings Filet auf Carnerolirisotto und Ofenpeperoni Gemüse

### Hauptgang

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

### Dessert – süss oder rezent

Cheesecake im Glas mit Passionsfruchtcoulis und Ingwer Limettensorbet

oder

Alpkäsevariation mit Früchtebrot

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: 3.00  
3 Gang 81.00 / 4 Gang 96.00 / 5 Gang 112.00



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

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen,  
Radieschen-Sprossen und gerösteten Currymandeln  
16.00

Gefüllte Zucchini-Röllchen in Tomatensauce,  
knusprigem Panko Brösel und Sojasauce  
21.00

Auf Hünenberger Buchenholz,  
rosa gebratenes Roastbeef  
Bernaisesauce  
Rosmarin Kartoffeln  
Gemüse aus dem Ofenrohr  
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 gebratene Curry-Pouletspiessli  
21.00

Tomatensuppe von geschmorten Tomaten  
Basilikum und Hünenberger GINFINITY Gin  
13.00

Auf duftendem Heu  
gebratener Kalbs-Kronenbraten  
mit sautierten Edelpilzen  
Butternudeln  
Gartengemüse  
62.00

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Joghurt Glace und Mango Coulis  
16.00



9 Wasser

## GERICHTS MENÜ

Sommerrolle  
gefüllt mit Eisberg, Blattspinat, Sprossen, Erdnüsse, Koriander an Wasabi Sojasauce  
21.50

Grünes Curry mit Shitake Pilzen,  
Zucchetti und Zanderfilet  
24.50

Auf Zitronenthymian niedergegarter  
Schweinsnierstückbraten  
Kartoffelstampf  
Karottenallerlei  
40.50

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



## RITTER HEINRICH VON HÜNENBERG

Urner Alpkäsemousse  
mit Knusperzwiebeln und gerauchtem Rontal Schweinsmostbröckli  
zarter Blattsalat, Sango Sprossen  
21.00

Schaumsuppe von Zitronengras und Kokosnuss  
mit grünem Thai-Curry und Poulet Satay  
15.00

Gebratener Rindsfiletspiess  
Rosa Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse Allerlei  
58.00

Original Zuger Kirschtorte  
mit Kirschluft und Joghurt Honigglace  
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 Gemeindeschreiber. 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 Gemeindewald 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 neu WC's und Treppen enthält. Im Keller wurden zwei feuerfeste Archivräume eingebaut. Auch der Wirtschaftsraum im Erdgeschoss und der Gemeindesaal 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.