



RESTAURANT WART

TRADITION MIT WEITSICHT

BANKETT VORSCHLÄGE

ab 10 Personen



Restaurant WART am Abend



Lindenplatz, Schwörplatz

Anfahrt:

Autobahn A14 Ausfahrt Cham
Richtung Lindenham/Sins
in Lindenham 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 ein 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 Frühlingsrolle 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