

Feiern Sie Ihren Anlass bei uns

Anlasskarte Stiftung zuwebe



Herzlich willkommen in der Stiftung zuwebe

Ob Generalversammlung, Weihnachtsfeier oder ein Geburtstagsfest – Wir tun unser Bestes, Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.

Unser Ziel ist es zusammen mit Ihnen einen massgeschneiderten Anlass zu gestalten, der unseren Klientinnen und Klienten eine ideale Plattform bietet, um sich weiterzuentwickeln.

Nicht nur in der Betreuung unserer Klientinnen und Klienten, sondern auch bei der Auswahl unserer Produkte legen wir Wert auf Nachhaltigkeit. Dabei setzen wir besonders auf saisonale und regionale Kost. Indem Sie eine Veranstaltung in einem unserer Restaurants abhalten, unterstützen Sie die Entwicklung und Förderung unserer Klientinnen und Klienten.

Allgemeine Informationen und Konditionen

Unsere Partner

Metzgerei Rogenmoser, Baar
Ueli Hof, Ebikon (Verarbeitung von Bio-Fleisch)
Spielhofer Fisch AG, Niederwil / Cham (Fischzucht)
Mérat AG, Rothenburg
Mundo, Rothenburg (Gemüselieferant)
Pistor, Rothenburg
Himmelgrün, Baar (Getränkeliieferant)
Bösch Getränke AG, Baar (Getränkeliieferant)
Brauerei Baar AG, Baar (Getränkeliieferant)
Weinkeller Zug, Mövenpick Wein Schweiz AG, Zug (Getränkeliieferant)

Herkunftsdeklaration

Wir verwenden für unsere Gerichte Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz produziert (Ausnahme: Laugenbrötli, produziert in DE).

Angebot für Allergiker

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld, Allergien oder Intoleranzen Ihrer Gäste mit, damit wir das Menü anpassen können.

Nachservice

Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen, gegen einen Aufschlag von CHF 3.- pro Person, die Beilagen im Nachservice. Wünschen Sie von den Fleischkomponenten einen Nachservice, wird dieser nach Aufwand verrechnet.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Geburtstagskuchen oder andere Süßspeisen verrechnen wir CHF 3.- pro Person. Wenn sie Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir pro 75cl Flasche CHF 35.- .

Unsere Räumlichkeiten

Schlosserei	ab 50 – 120 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
Story	ab 50 – 140 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
Incontro	ab 50 – 200 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
Intermezzo	ab 20 – 50 Personen	5h à 280.-	10h à 480.-
Elefant	ab 20 – 40 Personen	5h à 280.-	10h à 480.-

Raummieten entfallen, wenn eine Mindestkonsumation von CHF 35.- pro Teilnehmer gewährleistet wird. Allfällige Zusatzaufwände wie erhöhte Verschmutzung wird pro Stunde Aufwand verrechnet.

Menükarten

Gerne gestalten wir für Ihren Anlass eine farblich abgestimmte Menükarte für CHF 1.- pro Stück.

Dekoration

Standarddekoration wie Rechaud Kerzen und saisonal angepasste Dekoration ist im Preis inbegriffen. Gerne bestellen wir für sie Blumenschmuck oder dekorieren die Räumlichkeiten nach Ihren Vorstellungen, der Aufwand wird in Rechnung gestellt.

Gedeck

Unser Standardgedeck besteht aus Tischset und Papierserviette. Gerne verwenden wir für Sie weisses Stofftisch Tuch und hochwertige Papierservietten für einen Aufpreis von CHF 2.50 pro Person.

Brunch

Standard-Brunch

Standard-Brunch **23.00**

2 Heissgetränke
1 Orangensaft
Gipfeli und Brot
Butter
Konfitüre und Honig
Käse- und Fleischteller
Birchermüesli

Ergänzen sie Ihren Standard-Brunch nach Ihren Wünschen mit:

Rührei	5.00
Rösti	5.00
Speck	4.50
Lachs	7.00
Roastbeef	7.00
Birchermüesli	3.50
Mini Nuss- oder Mandelgipfel.....	2.50

Gerne können Sie uns weitere Wünsche mitteilen, damit wir unser Angebot Ihren Vorstellungen entsprechend anpassen können.

Apéro

Mit den folgenden Apéro Varianten möchten wir Ihnen die Auswahl erleichtern. Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne ein Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.

Apéro Small 9.00

Zuwebe Nussmischung, Chips, Oliven, Sbrinz

Apéro Medium 15.00

Zuwebe Nussmischung, Chips, Oliven, Sbrinz, Zuwebe Schinken-Wrap,
Zuwebe Mini-Nussgipfel, Zuwebe Mini-Mandelgipfel

Das Apéro nach deinem Wunsch:

Kalt geniessen:

Zuwebe Nüssli.....	2.00
Chips.....	2.00
Oliven.....	2.00
Sbrinz.....	3.00
Focaccia mit Rohschinken und Rucola.....	4.00
Focaccia mit Tomaten und Mozzarella.....	3.00
Piadina mit Trutenschinken.....	4.00
Piadina mit Kräuterfrischkäse.....	3.00
Mini Pasta Salat im Glas.....	3.00
Mini Wurt-Käse Salat im Glas.....	3.00
Mini Gemüse Salat im Glas.....	3.00
Mini Thon Salat im Glas.....	3.00
Saisonale Mini Salate im Glas.....	4.00
Sommer: Tomaten Mozzarella Salat oder Griechischer Salat mit Feta	
Herbst: Herbstsalat mit Salsiz	
Winter: Couscous Salat mit geräucherter Forelle oder Buchweizensalat mit Hüttenkäse	
Frühling: Glasnudelsalat mit Krevetten oder Frühlingssalat mit Sbrinz und Erdbeeren	

Warm geniessen:

Hot-Piadina mit Tomaten Mozzarella	3.00
Hot-Piadina mit Schinken und Mozzarella	4.00
Mini- Gemüsewähen	3.00
Mini-Schinkengipfel	2.50
Flammizza	4.00
Saisonale Mini Suppe.....	3.00
Mini Wok mit Jasminreis (gelbes, rotes, grünes Curry) mit	
Rind.....	5.00
Poulet.....	5.00
Gemüse.....	4.00
Tofu	4.00

Apéroplatten

Unsere Apéroplatten erfreuen Vegi-, Fleisch- und Käsefans und eignen sich bestens für Ihren Apéro.

Bauernplatte mit Bankettbrötli **59.00**

Fleischkäse, Salami, Rohessspeck, Bauernschinken, Bündnerfleisch, Sbrinz-Rollen und Greyerzer; dazu Ei, getrocknete Tomaten, Blattsalat, Essiggurken, Silberzwiebeln

Gemüseplatte mit Bankettbrötli **46.00**

Gurken, Karotten, Peperoni, Tête de Moine, getrocknete Tomaten, Oliven; dazu Tartar- und Cocktailsauce

Bündnerplatte mit Bankettbrötli **55.00**

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, Salami und Rohessspeck; dazu Ei, getrocknete Tomaten, Blattsalat, Essiggurken, Silberzwiebeln

Käseplatte mit Bankettbrötli **53.00**

Greyerzer, Tête de Moine, Grana Padano, Pilatusblick, Bergkäse, Brie; dazu getrocknete Tomaten, Baumnüsse, Trauben, Blattsalat

Partybrötli Deluxe **52.00**

Laugenbrötli mit Roastbeef, Räucherlachs und Trüffel Brie

Partybrötli Standard **47.00**

Laugenbrötli mit Schinken, Salami und Greyerzer

Partybrötli Vegi **44.00**

Laugenbrötli mit Kichererbsen-Hummus, Ei und Antipasti

Lachs- Roastbeef Platte mit Bankettbrötli **58.00**

geräucherter Lachs, Roastbeef, Tête de Moine; dazu Meerrettich-Mousse, Tartarsauce, getrocknete Tomaten, Blattsalat, Silberzwiebeln

Wrapplatte Deluxe **56.00**

Lachs-, Antipasti- und Roastbeef-Wrap; dazu getrocknete Tomaten, Blattsalat und Zwiebel sprossen

Wrapplatte Standard **52.00**

Schinken-, Antipasti- und Greyerzer-Wraps; dazu getrocknete Tomaten, Blattsalat und Zwiebel sprossen

Gebäckplatte **35.00**

2 Mini Mandel-Orangengipfel, 2 Mini Nussgipfel 4 Mini Zitronenmuffins, 4 Mini Brownies, dazu Trauben

Dessertplatte **48.00**

16 Stück saisonal angepasste Mini-Desserts in 4 verschiedenen Sorten

Früchteplatte gross **58.00**

Saisonale Früchte garniert

Früchteplatte klein **32.00**

Saisonale Früchte garniert

Salate

De Grünen **8.00**

Gemischte Blattsalate mit Kräutercroutons

De Vitaminsalat **10.00**

Bunte gemischte Gemüse- und Blattsalate mit Blätterteig-Gewürzstange

Zuwebe French- oder Italienne-Dressing nach Wahl

Gerne servieren wir auf Wunsch Brötchen dazu 2.00

Suppen

Tagesuppe aus dem aktuellen Angebot **7.00**

Saison-Suppe **8.00**

Sommer: Basilikumcremesuppe mit Tomaten-Focaccia

Herbst: Kürbiscremesuppe mit Zuwebe-Cantuccini

Winter: Karotten-Kokossuppe mit Mohnstange

Frühling: Spargelcremesuppe Bärlauchflûtes

Gerne servieren wir auf Wunsch Brötchen dazu 2.00

Hauptgänge

Fleisch und Fisch

Hohrücken vom Rind mit Sauce Hollandaise	36.00
Schweinschnitzel an einer Pilzrahmsauce	23.00
Rinds-Hackbraten an einem Rosamarin Jus	18.00
Pouletbrust mit einer Nusskruste	23.00
Lachs-Forelle „Zuwebe Art“ pochiert an einer Kräutersauce	26.00

Vegetarisch

Sautierter Tofu oder Halloumi mit Kräuterpesto	19.00
Vegi-Geschnetzeltes an Rosmarinsauce	18.00
Quornschnitzel mit einer Nusskruste	18.00

Beilagen

Stärkebeilagen	5.00
Bratkartoffeln	
Salzkartoffeln	
Kartoffelstock	
Kartoffelgratin,	
Risotto	
Jasminreis	
Nudeln	
Nüdeli	

Gemüsebeilagen **4.00**

Saisonales Marktgemüse
Ratatouille
Rüebli
Blumenkohl
Spinat

Wok mit Jasminreis (rotes, gelbes oder grünes Curry) **19.80**

Gemüse
Tofu
Rind
Poulet

Nachspeisen

Dessert

Cantuccini-Tiramisu.....	6.20
Panna-Cotta mit Saison Fruchtsauce.....	6.20
Erbeercreme mit Lotus.....	6.20
Schoggimousse.....	6.20
Saisonales Fruchtmousse.....	6.20
Nussgipfel.....	3.20
Mandelgipfel.....	3.20
Schoggigipfel.....	3.50

Dessert Variation

2 Komponenten Ihrer Wahl garniert.....	9.00
3 Komponenten Ihrer Wahl inklusive 1 Sorbet oder Glace.....	12.00
4 Komponenten Ihrer Wahl inklusive 1 Sorbet oder Glace.....	16.00

Dessert-Komponenten

Mini-Nussgipfel
Mini-Mandelgipfel
Mini-Zitronen-Muffin
Mini-Brownie
Mini-Streuselküchlein
Mini-Panna-Cotta mit Saison-Fruchtsauce
Mini-Zuwebe-Cantucci-Tiramisu
Mini-Himbeertraum
Mini-Erdbeercreme mit Lotus

Angebot Restaurant Intermezzo

Apéro

Galetterollen gefüllt mit:

Lachs, Meerrettichschaum und Basilikum.....	2.50
Rohschinken und Rucola.....	2.20
Tomaten, Basilikum und Mozzarella.....	1.50
Avocado	1.90

Menü

Intermezzo «Klassiker» 35.00

Kleiner Salatteller, Galette nach Wahl
2 Mini-Desserts nach Wahl und Saison (siehe S.11)

Intermezzo «Deluxe» 52.00

Salatbuffet, Galettebuffet (Diverse Variationen nach Wahl)
3 Mini-Desserts nach Wahl und Saison (siehe S.11)

Frühstück

Intermezzo 27.00

1 Glas Compleo Secco (Schaumwein)
1 Heissgetränk nach Wahl, Orangensaft
1 Gipfeli, Brot und Zopf
Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich und Honig
Käse, Fleischwaren und 1 gekochtes Ei (Minuten nach Wahl)

Standard 23.00

1 Heissgetränk nach Wahl, 1 Orangensaft
1 Gipfeli, Brot und Zopf
Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich und Honig
Käse, Fleischwaren und 1 gekochtes Ei (Minuten nach Wahl)

Kleines Frühstück 9.00

1 Heissgetränk nach Wahl
1 Gipfeli mit Butter und hausgemachtem Fruchtaufstrich

Weinkarte

Schaumwein, 75 cl

Prosecco Villa Sandi

Valdobbiadene DOCG, Italien

34.50

Das deutsche Fachmagazin Weinwirtschaft ernannte ihn fünfmal in Folge zum «Prosecco des Jahres» und die Fachzeitschrift Weinwelt kürte ihn in ihrer Degustation zum besten Prosecco brut.

Weisswein Schweiz, 75 cl

Heida du Valais AOC, 2020

Réserve des Administrateurs, Wallis, 13.2%

49.00

Rebsorten: Heida

Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöner Fruchtgeschmack.

Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels.

Passt zu: Aperitif und Fisch

Petite Arvine du Valais AOC, 2020

Réserve des Administrateurs, Wallis, 13.8%

47.00

Rebsorten: Petite Arvine

Elegante Aromen, die blumige Düfte mit Noten von Zitrusfrüchten verbinden. Langer Abgang mit einer salzigen Spitze, rassig und prunkvoll.

Passt zu: Aperitif und Fisch

Cicero Sauvignon Blanc Zizers AOC, 2019

Graubünden, 14%

46.00

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Mineralisches Trinkvergnügen mit Düften nach exotischen Früchten

Passt zu: Aperitif und leichte Vorspeisen

Fläscher Riesling-Sylvaner AOC, 2021

Weingut Familie Hansruedi Adank, Graubünden, 11.3%

46.00

Rebsorten: Riesling-Silvaner

Fruchtig und spritzig mit Noten von Zitrusfrüchten

Passt zu: Aperitif und leichte Vorspeisen

Himmelgrün, 2021
Monika Hotz, Baar, 11.5% **49.00**

Rebsorten: Johanniter
Beschreibung: fruchtig
Passt zu: Aperitif und Vorspeisen

Compleo Cuvée Blanc, 2021
Staatskellerei Zürich, Zürich, 12% **40.00**

Rebsorten: Pinot Gris, Chardonnay
Fruchtig und florale Noten
Passt zu: Salat und kalte Platten

Akkurat Weiss, 2020
Staatskellerei Zürich, 12.5% **42.00**

Rebsorten: Pinot Noir, Riesling-Silvaner, Muscat
Fruchtig und florale Noten
Passt zu: Aperitif und Fisch

Chiar Di Luna Bianco Di Merlot 2021
Vini & Distillati Angelo Delea, Tessin, 12.5% **39.00**

Rebsorten: Merlot
Frisch und spritzig mit floralen Noten
Passt zu: Aperitif

Weisswein Deutschland/Österreich, 75 cl

355 NN, 2020
Weingut St. Annaberg, Pfalz, 12% **42.00**

Rebsorten: Riesling
Fruchtbetont mit einer schönen Restsüsse
Passt zu: Aperitif und Vorspeisen

Alleskönner, 2021
Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, 12% **38.00**

Rebsorten: Rivaner, Pinot Blanc, Riesling
Dezente Fruchtsäure mit exotischen Fruchtnoten
Passt zu: Vorspeisen und leichten Fleischgerichten

Ausstich Grüner Veltliner Weinviertel, 2020
DAC Weingut Setzer, Niederösterreich, 12.5% **43.00**

Rebsorten: Grüner Veltliner
Fruchtig und würzig
Passt zu: Vorspeisen und leichten Fleischgerichten

Weisswein Italien, 75 cl

Roero Arneis DOCG, 2021
Guidobono, Piemont, 13.5% **39.00**

Rebsorten: Arneis
Gutes Zusammenspiel von Süsse und Säure
Passt zu: Kalten Platten und leichten Fleischgerichten

Gewürztraminer 2021
Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio, Südtirol, 14.5% **43.00**

Rebsorten: Gewürztraminer
Fruchtig , würzige Aromen
Passt zu: Aperitif, kalten Fleischplatten und leichte Fleischgerichte

Weisswein Spanien, 75 cl

Astrales, 2020
Baixas DO, Bodegas Astrales, Galicien, 13.5% **47.00**

Rebsorten: Alvarinho
Gutes Zusammenspiel von Süsse und Säure
Passt zu: Vorspeisen und hellem Fleisch

Mocén DO, 2019
Bodegas Mocén, Rueda, 13% **41.00**

Rebsorten: Verdejio
Fruchtig und trocken
Passt zu: Leichten Vorspeisen und hellem Fleisch

Rotwein Schweiz, 75cl

Humagne Rouge du Valais, 2020
Reserve des Administrateurs, Wallis, 13.5% **46.00**

Rebsorten: Humagne Rouge
Harmonische Beerenaromen
Passt zu: Rotem Fleisch

Jeninser Gnädige Herre Wy, 2020
Zanolari AOC Graubünden, Graubünden, 13.4% **43.00**

Rebsorte: Pinot Noir
Duft nach frischen roten Beeren
Passt zu: Fleischgerichten

Compleo Cuvée Noir, 2020
Staatskellerei Zürich, Zürich, 13% **45.00**

Rebsorten: Pinot Noir, Gamaret, Cornalin
Walbeeren Note mit einer Spur von Holz
Passt zu: leichten Fleischgerichten

Merlot Ticino Rot Baiocco 2019, 13%
Guido Brivio, Tessin **46.00**

Rebsorten: Merlot
Aromen von Holz und Dörrfrüchten
Passt zu: Rotem Fleisch

Sassi Grossi 2019, 13.8%
Merlot Ticino DOC, Gialdi, Tessin **98.00**

Rebsorten: Merlot
Holzaromen und Noten von Leder
Passt zu: rotem oder geschmortem Fleisch

Rotwein Italien, 75cl

Il Mio Amore Amarone, 2018
Cantina Valpolicella Negrar, 15%, Valpolicella **49.00**

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella
Intensive Beerennote
Passt zu: geschmortem Fleisch

Silentium, 2020
Primitivo di Manduria DOC, 14%, Apulien **45.00**

Rebsorten: Primitivo
Aromen von Beeren und Dörrobst
Passt zu: rotem oder geschmortem Fleisch

Due Gelsi Barbera D'Alba DOC, 2019
Guidobono, 15%, Alba **48.00**

Rebsorten: Barbera
Aromen von Walbeeren Kirsche, Leder und Mineralität
Passt zu: Geschmortem Fleisch und Risotto

Mantsch Lagrein Riserva, 2018
Schreckbichl, 13.5%, Südtirol **51.00**

Rebsorten: Lagrein
Aromen von schwarzen Kirschen und Lakritze
Passt zu: rotem oder geschmortem Fleisch

Rotwein Spanien, 75cl

Astrales, 2018

Astrales, 15.5%, Ribera del Duero **56.00**

Rebsorten: Tempranillo
Explosive Frucht mit feinen Röstarmonen
Passt zu: rotem oder geschmortem Fleisch

Obac Binigrau, 2018

Bodegas Binigrau, 14%, Mallorca **50.00**

Rebsorten: Syrah, Callet, Merlot, Manto Negro, Cabernet Sauvignon
Beerige und blumige Noten
Passt zu: Rotem Fleisch

Rotwein Österreich, 75cl

Big John Cuvée Reserve, 2020

Erich Scheiblhofer, 14%, Burgenland **46.00**

Rebosorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Schwarze Beeren, Kirschen und Caramel Noten
Passt zu: rotem Fleisch

Zusätzlich zu unserer Weinkarte, haben wir noch weitere saisonale Weine in unserem Sortiment. Bei Fragen zu unserem Weinangebot stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

Wasser mit/ohne Kohlensäure, 1l	9.00
Diverse Süssgetränke 1.5l	12.00
Diverse Süssgetränke 5dl	4.50
Orangensaft 1l	12.00
Baarer Bier mit Alkohol (4.8%Vol.) 3.3dl	5.50
Baarer Bier alkoholfrei 3.3dl	5.50
Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Cappuccino	5.50

Weitere Getränke können wir Ihnen gerne nach Absprache anbieten.

Interessieren Sie sich für unsere Angebote?

*Gerne beantworten wir Ihre Fragen und
geben Ihnen eine persönliche Führung durch
unsere Räumlichkeiten.*



gastro@zuwebe.ch



041 781 68 68