

# 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**

---

<b>Schlosserei</b>	ab 50 – 120 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
<b>Story</b>	ab 50 – 140 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
<b>Incontro</b>	ab 50 – 200 Personen	5h à 490.-	10h à 810.-
<b>Intermezzo</b>	ab 20 – 50 Personen	5h à 280.-	10h à 480.-
<b>Elefant</b>	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*

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

## *Vegetarisch*

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

## *Beilagen*

<b>Stärkebeilagen</b>	<b>5.00</b>
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 Fruchtmouse.....	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, 75 cl

**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](mailto:gastro@zuwebe.ch)



041 781 68 68