

# Schön, dass Sie bei uns sind



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Restaurant Buechswäldli ,  
am schönen Ägerisee  
beim geschichtsträchtigen Morgartendenkmal.  
Es freut uns sehr, dass wir Sie heute verwöhnen dürfen.  
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen  
und angenehmen Aufenthalt.

**Altbekannt und heissbegehrt. Je kleiner, desto feiner.**

Wann er genau im Zugensee heimisch wurde, ist unbekannt. Man vermutet, dass er aus dem Norden stammt. Heute ist er eine unserer beliebtesten Spezialitäten – und trägt sogar den Namen unserer Stadt: der Zuger Rötel. Kein Zweifel, der Zuger Rötel ist eines der Paradestücke unserer Fischküche und wird von Kennern hochgeschätzt. Und das seit langer Zeit. Aus dem 13. Jahrhundert ist verbrieft, dass die Habsburger von den Zugern für das Recht zu fischen jährlich 6000 Rötel verlangten! Und hört man heute, dass ein Patron in früheren Zeiten seinem Personal nur zweimal in der Woche Rötel aufzufischen durfte, wird jeder Gourmet von diesen Zeiten träumen. Dass während Jahrhunderten Raubbau am Rötel betrieben wurde, leuchtete zuerst den Fischern ein. Sie bauten deshalb um 1900 aus eigener Initiative und mit eigenen Mitteln eine Brutanstalt, auf dass der kostbar köstliche Nachschub nicht versiegen werde und uns dieses delikate (Wahrzeichen eines Tages nicht verlöre)gehe. So, wie die Fischer zu unserem Rötel Sorge tragen, trägt die City Vereinigung zu Zug Sorge. Sie informiert beispielsweise, wo man etwas einkaufen kann, für das derjenige, der es verkauft, auch garantiert. Sie achtet beispielsweise darauf, dass die in Zug wirklich alles erhalten. Gute Produkte und Dienstleistungen. Und einen guten Service. Damit mehr Zuger in Zug einkaufen, bezahlen die Geschäfte mehr Steuern, die wiederum in Zug für Zug verwendet werden. Und bieten mehr Zugern einen sicheren Arbeitsplatz. Und verschönern die Geschäfte, damit das Stadtbild von Zug noch attraktiver wird.

Im Zugensee wurden schon kapitale 5-Pfunder gefangen. Heutzutage bringen die grössten Brocken noch rund 1 Kilogramm. So grosse Rötel sind aber nur gut fürs Erinnerungsalbum, der Feinschmecker schätzt ihr faseriges Fleisch nicht besonders. Normalerweise wird der Rötel im Mittelalter, mit einem Gewicht von um die 200 Gramm gefangen. Dann sind nicht nur die Eier und die Milch des Männchens am besten zur Zucht geeignet, der wahre Gourmet geniesst ihn in dieser Grösse am liebsten. Übrigens, wenn Ihnen bereits Ende Oktober, anfangs November Rötel auf der Speisekarte begegnen, so sind diese wohl Rötel, aber keine Zuger Rötel. Sie stammen aus dem Vierwaldstättersee und sind auch grösser als die unvergleichlichen zarten Zuger Rötel. Es lohnt sich allemal noch ein wenig zu warten.

**Rötologie.**  
Der Rötel ist ein Raubfisch und ernährt sich von anderem Fischen. Er heisst übrigens Röteli, weil sich der Bauch des Männchens, wenn es in den Trieb kommt, rot färbt. Im sonnig warmen Seewasser lebt er in einer Tiefe von 8-10 Metern. Er laicht im November, die Brutzeit beträgt 6-8 Wochen.

**Salmo alpinus  
Zuger Rötel**

**Wie Fischers Fritz den Rötel hegt und pflegt.**  
Rötel sind anspruchsvolle Fische. Sie lieben es, in sauerstoffreichem Wasser auf Kiesplätzen zu laichen. Das Männchen sucht auf dem Kies den Brutplatz und beginnt mit dem Nestbau. Die Fischer des Zugensees schützen im Spätherbst auf 50-60 Metern sauberes, frisches Kies in den See, um den Nestbau zu ermöglichen. Im November/Dezember geht der Fischer dann

Sauerstoff und füllte an den Stationen frisches Wasser nach. Es dürfte sich wohl um die teuersten Rötel der Geschichte gehandelt haben.

Um die Jahrhundertwende wurden die Rötel in solchen Eichenfässern vom Abnehmer gebracht.

**Rötel auf Reisen.**  
In den späten 40er Jahren waren die Fangquoten so gross (weil der See noch so sauber war), dass sogar eine Sendung

von 40 Zuger Röteln bei Feinschmeckern in Paris landete. Lebende, muntere Fische, wie sich das gehört. Auf der langen Bahnreise wechselte eine Begleitperson von Zeit zu Zeit den

auf Rötel. Der lebende Fang wird zuerst in die Brutanstalt gebracht, dort gestreift und erst dann verkauft. In der Anstalt werden die Eier mit der Milch des Männchens befruchtet – eine aufwendige Arbeit, müssen doch faule Eier und schlechte Milch von Hand aussortiert werden, da mit wir uns ein gesunder, wachschmeckenden Röteln erfreuen können.

Hege und Pflege, auf demjenigen, Laichfang... und abschneiden des Laiches in der Brutanstalt

## Öffnungszeiten Weihnacht – Neujahr

24.12.2018 Ruhetag  
25. & 26.12.2018 nur Mittags geöffnet (-16.30h)  
27.12.18 – 6.1.2019 durchgehend offen

**Gerne verwöhnen wir Sie auch zum Jahresende  
4 & 6 Gang Sylvester-Menu**

Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit  
Ihre Gastgeber

Patrick Grunder & Susanne Schuler mit Team

## Zuger Rötel „Die Spezialität des Kantons Zug“



von der Fischerei Turi Zimmermann in Walchwil,

### ganze Zuger Rötel

blau pochiert, meunière, geknüpft gebacken oder nach Zugerart mit kleinem Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis

1 Stück	26.—
2 Stück	46.—
3 Stück	66.—

### Rötelfilet

Zuger Rötelfilet nach Zugerart auf Blattspinat	Fr.	40.—	46.—
Zuger Rötelfilet meunière auf Gemüsebett	Fr.	40.—	46.—

### Rötel - Menu

ab 2 Personen

Bunter Blattsalat  
mit warmgeräuchtem Rötelfilet  
mit Preiselbeer-Meerrettichschaum

\*\*\*

Rötel pochiert nach Zugerart  
mit Blattspinat

oder

Rötel Blau pochiert in Court Bouillon  
mit Beurre noisette

\*\*\*

Rötel meunière in Butter gebraten  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Fr. 68.00

<u>Schottischer Rauchlachs</u> <u>nach Hausrezept geräucht</u>	Klein aber fein	Gross- artig
<b>Rauchlachs klassisch</b> mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 21.—	27.—
<b>Rauchlachscarpaccio</b> mit Balsamicovinaigrette und Walliserbrot	Fr. 21.—	27.—
<b>Rauchlachstartare</b> mit Hüttenkäse	Fr. 20.—	26.—
<b>Beefsteak Tartare</b> (von mild bis scharf) mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	Fr. 24.—	35.—
„ <b>Haussalat</b> “ Salatbouquet mit Knusperfischli	Fr. 18.—	26.—
<b>Knusperfischli</b> mit Sauce tartare	Fr. 22.—	29.50
<b>Grüner Salat</b> verschiedene Blattsalate	Fr. 10.—	
<b>Gemischter Salat</b> assortierte Salate	Fr. 11.—	12.50
<b>Grosser Salatteller</b> verschiedene assortierte Salate garniert mit Ei	Fr. 19.—	

## Suppen...

<b>Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer</b>	Fr. 10.—
<b>Kürbisschaumsüppchen mit Fischwürfeli</b>	Fr. 16.—
<b>Ägeriseefischsuppe</b> mit Pernod und Safran	Fr. 16.—
<b>Bouillon</b> mit Gemüse, Sherry oder Flädli	Fr. 9.50

## Traditionelle Fischgerichte...

	Klein aber fein	Gross-artig
<u>Im leichten Bierteig gebackene Fischfilets</u>		
Patrick's Fischteller (Egli, Felchen und Zander)	Fr. 33.—	39.—
Eglifilet	Fr. 36.—	42.—
Felchenfilet	Fr. 32.—	38.—
Zanderfilet	Fr. 34.50	40.50

### Pochierte Fischfilets

Felchenfilet Zugerart mit Kräuterrahmsauce	Fr. 34.—	40.—
Zandercurry mit frischen Früchten	Fr. 37.—	43.—
Fischragout mit Kürbiswürfeli und frischen Pilzen	Fr. 37.—	43.—

### In Butter gebratene Fischfilets

Felchenfilet Buechwäldli mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 34.—	40.—
Eglifilet meunière im Butter gebraten mit Mandeln	Fr. 36.—	42.—
Eglifilet « Arenenberger Art » mit Apfelwürfeli, Mandeln und Peterli	Fr. 38.—	44.—
Eglistreifen und Riesencrevetten (Thai) im Olivenöl gebraten auf Kürbis-Risotto	Fr. 39.—	45.—
Zanderfilet gebraten auf Rahmwirsing	Fr. 38.—	44.—

Beilagen: Basmatireis oder Salzkartoffeln

## Fleischgerichte...

Rindsfilet mit Kräuterkruste an Thymianjus (Au) Kleines Gemüse, Pommes frites	Fr. 52.—
Rindsfiletgulasch Stroganoff (Au) Beilage nach Wunsch	Fr. 46.—
Entrécôte Madagaskar (CH) ca.270g (vom knochengereiften Nierstück) mit Pfeffersauce, Basmatireis	Fr. 48.—
Cordon bleu „Maison“ vom Schwein (CH) Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr. 36.—
	vom Kalb (CH) Fr. 42.—
Schweinssteak Café de Paris (CH) Tagesgemüse, Pommes-frites oder Spätzli	Fr. 30.—
Kalbs-Kutteln Zürcherart mit Sbrinz gratiniert mit Salzkartoffeln (CH)	Fr. 27.—

## Fleischdeklaration...

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Australien*
Poulet	Schweiz

## Fischdeklaration...

Felchen	Schweiz
Hecht	Schweiz
Egli	Schweiz/Estland
Forellen	Sitysee Unteriberg
Zander	Estland
Riesencrevetten	Thailand

In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

## Vegi, Pasta & Risotto ....

Kürbis-Risotto mit Taleggio	Fr. 25.-
Spaghetti Patricia mit Rindsfiletwürfel an würziger Tomatensauce	Fr. 32.- .
Äplermagronen mit frischem Apfelsalat	Fr. 22.-

## Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten oder mit verschiedenen Gemüsen

mit Pouletbrüstli	Fr. 23.-
mit Kalbschnitzel	Fr. 32.-
mit Fischfilet gebraten	Fr. 36.-
mit Eglifilet im Bierteig	Fr. 39.-
mit Knusperfischli	Fr. 30.-

## Unsere Degustations Menu's....

### Gilde - Menu

ab 2 Personen  
o/Dessert Fr. 73.-  
inkl. Dessert 85.-

#### Nüsslisalat mit Ei & Speck

auf rotem Apfel-Carpaccio  
mit Engelshaar

\*\*\*

#### Rötelfilet nach Zugerart

Basmatireis

\*\*\*

#### Rindsfiletwürfel Stroganoff

Nudeln

\*\*\*

#### Schoggiküchlein mit flüssigem Kern

Beeren und Vanilleglacé

### Für unsere Fisch-Liebhaber empfehlen wir

#### „das goldene Fischmenu“

ab 2 Personen  
Fr. 76.- pro Pers.

Nach einer speziellen Vorspeise  
verwöhnen wir Sie  
mit drei verschieden zubereiteten  
Fisch-Spezialitäten nach Fang

## Kalte Teller...

	Klein aber fein	Gross-artig
Walliser Trockenfleischsteller	Fr.	27.—
Trockenfleischsteller	Fr.	25.—
Kalte Platte ab 2 Portionen mit Fleisch und Käse	Fr. Pro Port.	22.—
„Äplerteller“ Schinken, Speck und Käse von der Lauí-Alp	Fr.	20.—
Wurstsalat einfach	Fr. 11.—	
Wurstsalat garniert	Fr.	17.—
Wurstkäsesalat einfach	Fr. 13.—	
Wurstkäsesalat garniert	Fr.	19.—
Thonsalat garniert	Fr.	19.—
Käsesalat mit Apfel garniert	Fr.	19.—
Käseteller mit Nüssen und Früchten	Fr.	13.50 19.50 3 Sorten 6 Sorten

## Sandwich's

Schinken, Salami oder Käse	Fr.	8.50
Walliser Trockenfleisch	Fr.	11.—