



EDITORIAL

Liebe Gäste – herzlich willkommen im Schneiders Quer

Im Zeitalter von WhatsApp, Twitter, Instagram, Facebook, YouTube usw. ist es wohl die grösste Herausforderung, dass Sie Zeit für sich und Ihr Umfeld finden. Genau das wollen wir Ihnen bieten. Schalten Sie ab, lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie den Moment für sich oder mit Ihren Lieben im einmaligen Ambiente von Schneiders Quer.



Ihre Vorstellungen und Wünsche wollen wir nicht nur erfüllen, sondern übertreffen. Zum Beispiel mit unserer brandneuen «Quer Zytig», die Sie gerade in der Erstausgabe in Ihren Händen halten. Sie dient nicht nur als Speisekarte, sie soll auch unterhalten, Ihnen Tipps und Tricks, Hilfreiches und Wissenswertes vermitteln. Tauchen Sie ein in unsere kulinarische Welt und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Dafür setzen sich unsere 77 Mitarbeiter täglich für Sie ein.

Wir sind stolz auf alle unsere MitarbeiterInnen ob im Büro, der Küche, der Pizzastation, im Verkauf, dem Service, am Buffet, der Konditorei, der Confitserie, der Bäckerei, der Spedition, im Hotel oder der Reinigung und besonders auf unsere 11 Lernenden. Ihnen allen gilt mein Dank für den täglichen Einsatz und die angenommenen Herausforderungen unsere Kundenschaft begeistern zu können und stets mit einem Lächeln auf den Lippen für unsere Gäste da zu sein. Ihnen liebe Gäste danken wir für Ihren Besuch und Ihre Treue zum Quer.

Roland Schneider und das Quer-Team

UNSER RESTAURANT

Durch und durch Quer

Am Anfang stehen Visionen, Wünsche und Träume. Dann braucht es Menschen, die sie umsetzen. Vor über 10 Jahren wurde am heutigen Standort unserer Filiale – dem Querli an der Seestrasse 40 – bereits Brot gebacken und Patisserie kreiert. Damals wurde die Vision «Bäckerei- und Konditoreikunst trifft auf Erlebnisgastronomie» Wirklichkeit. Heute darf ich Sie in einer Weiterentwicklung dieser Vision begrüssen: dem Schneiders Quer.

Hier trifft vieles quer auf anderes: die Gastronomie auf die Bäckerei, die Pizzeria auf die Konditorei, die Bar auf den Verkaufsladen, die Küche auf das Hotel. Ein grosses Angebot, das Ihnen unvergessliche Erlebnisse und Begegnungen ermöglicht – und Einblicke in unsere quere Landschaft, in der wir für Sie vielfältige kulinarische Köstlichkeiten schaffen. Geniessen Sie mit allen Sinnen, entdecken Sie und lassen Sie sich dabei inspirieren.



ALLERGENKENNZEICHNUNG

- | | | | |
|---------|----------------|--------------------------|----------|
| Gluten | Krebstiere | Eier | = pikant |
| Fisch | Erdnüsse | Soja | = scharf |
| Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | |
| Senf | Sesam | Schwefeldioxid & Sulfite | |
| Lupinen | Weichtiere | | |

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

WWW.SCHNEIDERSQUER.CH

UNSERE PIZZAS

Die Zutaten, der Teig und der Holzofen machen den Unterschied

Wenn man den Legenden glauben darf, stammt die Pizza gar nicht aus Italien, sondern aus jenem Land, in dem auch Gyros als traditionelles Gericht gilt. Die Griechen – damals noch Etrusker – sollen in der Antike als erste einen Fladen aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt, mit Zutaten belegt und am offenen Feuer auf Steinen gebacken haben.



Teigfladen wurden sie genannt «Pita», woraus sich im Laufe der Zeit das Wort Pizza entwickelte. Auch wir machen es wie die Etrusker und backen unsere Holzofenpizzen direkt auf dem Schamottstein vor dem offenen Feuer, im 24 Tonnen schweren ganz in Eisen verkleideten Holzofen – dem grössten seiner Art in Europa. Die Temperatur von über 300 Grad sorgt für einen besonders knusprigen Boden und das auserlesene Züri-Oberländerholz verleiht unseren Pizzen ein besonderes Aroma. Der Pizzateig wird mit viel handwerklichem Geschick 24 Stunden im Voraus hergestellt, so erhält der Teig die nötige Ruhe, um eine optimale Konsistenz und einen intensiven Geschmack zu entwickeln.

UNSER HAUSEIGENES QUER'S FIRE BREW

Premium Handmade Swiss Beer

Nennen Sie uns verrückt! Haben Sie nicht auch genug von diesen Standard-Bieren, die alle den gleichen Geschmack haben? Gutes Bier wird von Hand und in kleinen Mengen gebraut. Die Handschrift des Brauers soll und darf erkennbar sein! Seien wir ehrlich, so schmeckt es doch einfach viel besser, eben mal anders! Lassen Sie den Standard hinter sich und öffnen Sie sich diesem speziellen Gaumenschmaus.

Im Mittelalter war es üblich, dass die Bäcker und die Brauer in enger Nachbarschaft tätig waren, nicht umsonst wird das Bier manchmal auch flüssiges Brot genannt. Damals lernten die Menschen wohl vor allem durch Beobachten und Vergleichen, dass die Hefe vor allem das ist, was die beiden altherwürdigen Berufsgattungen verbindet. Uebrigens ist die Backhefe, so wie wir sie heute kennen, ein Nachkomme der obergärigen Bierhefe. Und hier in Pfäffikon sind die Bäcker und die Brauer wieder fast Nachbarn. Die Sudwerk Brauerei ist nur einen Steinwurf von der Schneiders Quer Bäckerei entfernt. Und immer noch setzen beide auf solides, traditionelles Handwerk. Geniessen Sie dieses gehaltvolle, fein gehopfte, goldgelbe Ale zu Speisen aus dem Ofen, währschafften Gerichten oder einfach so. Zum Wohl!



CONFISERIE - BÄCKEREI - HOLZOFEN - BACKBEIZ - KAFI - GRILL - LOUNGE - HOTEL