

Menüplan

Vom 31. August bis 6. September 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag **Siedfleisch an Meerrettichsauce**
Salzkartoffeln
Bohnen

Dienstag **Glarner Netzbraten an Bratenjus**
Spätzli
Rotkraut

Mittwoch **Pouletbrüstli im Pankomantel**
Pommes Frites
Blumenkohl

Donnerstag **Schweinsvoessen an Rahmsauce**
Teigwaren
Rüebli

Freitag **Grillierter Lachs an Zitronensauce**
Risotto
Broccoli

Samstag **Florentinerwurst an Zwiebelsauce**
Rösti
Überbackene Tomate

Sonntag **Kalbsbraten an Cognacsauce**
Nudeln
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Gemüseragout im Kartoffelpastetli
Marktgemüse

Gemüsepizza

Selleriepiccata auf Tomatenspaghetti
Geriebener Parmesan

Einsidler Ofeturli
Sauerrahmsauce

Frühlingsrolle mit Basmatireis
und Sunshine-Chillisauc

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat
Marktgemüse

Auberginen–Cordon–Bleu
Bratkartoffeln
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Ghackets und Hörnli
Geriebener Greyerzer
Apfelmus

Melone mit Rohschinken

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Fideli**
Mittwoch: **Lauchcrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Backerbsen**
Freitag: **Kürbiscrèmessuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Schoggicreme mit Birnen**
Freitag: **Hausgemachte Rüeblirolade**
Sonntag: **Ananas-Royaltorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

Vom 31. August bis 6. September 2026

Znacht

Montag Chicken Nuggets mit Cocktailsauce
Salatteller

Dienstag Gulaschsuppe
Brot

Mittwoch Pancakes mit Ahornsirup
Beerenkompott

Donnerstag Fruchtwähe

Freitag Toast Williams
Grüner Salat
mit Trauben und Baumnüsse

Samstag Salamateller mit russischen Salat
Brot

Sonntag Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone mit Rohschinken

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
Rührei mit Toast
Früchtewähe
Café complet
Wurstsalat
Käseteller mit Gschwellti

Produkte und Lieferanten

Wir bevorzugen frische, saisonale Produkte aus der Region. Zu unseren Lieferanten gehören:

Apfelsaft: Hochstamm Seetal

Bier: Baarer Bier

Brände: Fam. Speck, Oberwil b. Zug

Brot: Bäckerei Nussbaumer, Baar

Eier, Milch: Iten Letzi, Zug

Fisch: nur Fisch aus der Schweiz

Fleisch: Metzgerei Rogenmoser, Baar

Gemüse und Obst: Bauernbetriebe aus der Region (nach Verfügbarkeit)

Käse, Milchprodukte: Käse Dubach, Zug

Mehl: Biohof Mittelmatt, Zugerberg

Weine: Auswahl an Schweizer Weinen

Weitere Getränke: Bösch Getränke, Zug

Kioskartikel und Getränke

Alle Kioskartikel, die wir anbieten, werden in der Schweiz produziert. Dasselbe gilt für das Mineralwasser und die Süssgetränke.