

Menüplan

vom 17. bis 23. August 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Rösti Bohnen
Dienstag	Rindsfleischvogel an Merlotsauce Ebly Fenchel überbacken
Mittwoch	Poulet Saltimbocca alla Romana Safranrisotto Grillierte Tomate
Donnerstag	Rindshacktäschli an Bratensauce Teigwaren Rüebli und Erbsli
Freitag	Egli – Knusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Broccoli
Samstag	Pouletbrüstli an Pfeffersauce Polentaschnitte Grillierte Zucchini
Sonntag	Wiener Schnitzel Pommes Frites Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Tofupiccata mit Tomatensauce Spaghetti Broccoli
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat Marktgemüse
Kartoffel – Randentäschli Sauerrahmsauce Cocobohnen
Vegi – Stroganoff Reis mit Erbsen
Gemüselasagne
Proseccorisotto mit Gemüseperlen Parmesan Chips
Auberginen – Cordon – Bleu Pommes Frites Gemüsebouquet

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Burrito gefüllt mit Poulet oder Tofu
Rote Bohnen, Mais, Avocado,
Cheddarkäse

Melone mit Rohschinken

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmensuppe**
Dienstag: **Gazpacho**
Mittwoch: **Bouillon mit Backerbsen**
Donnerstag: **Kartoffelcrèmensuppe**
Freitag: **Bouillon mit Ei**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Baarer Rübentörtli**
Freitag: **Gebrannte Creme**
Sonntag: **Grand Manier Cake**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 17. bis 23. August 2026

Znacht

Montag Zwetschgenauflauf mit Vanillesauce

Dienstag Champignons – Vollkorn Toast
gemischter Salat

Mittwoch Schinken mit Kartoffelsalat

Donnerstag Fruchtwähe mit Rahm

Freitag Cannelloni mit Spinat
Grüner Salat

Samstag Lyoner – Teller reichhaltig garniert
Ruchbrot

Sonntag Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone mit Rohschinken

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli

Rührei mit Toast

Fruchtwähe

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.