

# Menüplan

vom 11. bis 17. Mai 2026

## Zmittag mit Fleisch

**Montag** **Rindsfleischvogel an Merlotsauce**  
Gnocchi mit Basilikum  
Cocobohnen

**Dienstag** **Brätchügeli mit Champignons**  
Blätterteigpastetli  
Marktgemüse

**Mittwoch** **Pouletsteakli an Kräuterjus**  
Risotto  
Peperoni

**Donnerstag** **Kalbsvoressen Wiener Art**  
Nudeln  
Spargeln

**Freitag** **Gebratenes Felchenfilet an Zitronensauce**  
Gemüsereis  
Blattspinat

**Samstag** **Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce**  
Spätzli  
Zucchetti

**Sonntag** **Tessiner Braten an Bratenjus**  
Kartoffelkroketten  
Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

**Spargelteller mit Sauce Hollandaise**  
Bratkartoffeln

**Penne Cinque Pi**

**Gemüseragout mit Tofu im Reising**  
mit Gemüse umlegt

**Quornschnitzel mit Kräuterquark**  
Bratkartoffeln  
Cocobohnen

**Kicherersbsenragout**  
Süsskartoffeln  
Zucchetti

**Safranrisotto mit Gemüse**  
Parmesanchips

**Gemüseschnitzel mit Rahmsauce**  
Nudeln  
Marktgemüse

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

**Pouletschenkel mit Kräuterjus**  
Pommes - Frites und Tagesgemüse

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**  
Dienstag: **Rindsbouillon mit Croutons**  
Mittwoch: **Knoblauchkräutercrèmesuppe**  
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**  
Freitag: **Rüebliingwercrèmesuppe**  
Samstag: **Tagessuppe**  
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Sherry**

## Dessert

Mittwoch: **Vanillecrème mit Beeren**  
Freitag: **Nussstängel**  
Sonntag: **Erdbeertörtli**

## Zusätzliches Angebot

**Birchermüesli**  
**Früchtekuchen**  
**Käsekuchen** mit oder ohne Salat

# Menüplan

vom 11. bis 17. Mai 2026

## Znacht

<b>Montag</b>	<b>Bündner – Teller garniert</b> Steinofenbrot
<b>Dienstag</b>	<b>Aprikosentschu mit Vanillesauce</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>Heisser Buureschinken</b> Kartoffelsalat
<b>Donnerstag</b>	<b>Poulet - Currysalat mit Früchten garniert</b> Dinkelbrot
<b>Freitag</b>	<b>Lyonerteller garniert</b> Weggli
<b>Samstag</b>	<b>Birchermüesli mit Früchten</b> Ruchbrot
<b>Sonntag</b>	<b>Sonntagsbuffet</b>

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

**Spargeln mit Rohschinken**  
und Bärlauch - Mayonnaise

## 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.