

Menüplan

vom 1. bis 7. Juni 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Fleischkäse «us em Ofen» Rösti - Frites Rüebli und Erbsli
Dienstag	Schweinsvoessen mit Dörrtomaten Gnocchi Gegrillte Peperoni
Mittwoch	Rindsburger mit Pfeffersauce Teigwaren Rüebli
Fronleichnam	Kalbsnierstück an Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüsebouquet
Freitag	Gebratenes Forellenfilet mit Safransauce Gemüsereis Broccoli mit Mandeln
Samstag	Ghackets mit Hörnli Apfelmus
Sonntag	Schweinsbraten an Cognacsauce Kartoffelstock Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Currygemüse im Reising
Gemüselasagne
Gemüse - Fajitas Guacamole, Sauerrahmsauce rote Bohnen, Peperoni, Mais, Tomaten Quorn geschnetzeltes
Aubergine Cordon - Bleu Bratkartoffeln Marktgemüse
Spätzlipfanne mit Gemüse Apfelschnitzli
Mah - Meh Asiatische Gemüse - Nudeln mit Tofuwürfel
Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Bratkartoffeln Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Gegrilltes Schweinshalssteak
mit Kräuterbutter oder
Grillierter Vegiburger mit Currysauce
Kartoffelsalat

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Buchstabensuppe**
Mittwoch: **Gazpacho mit Brotwürfeli**
Fronleichnam: **Rindskraftbrühe mit Sherry**
Freitag: **Rüeblicrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Himbeercreme**
Fronleichnam: **Kirschcake**
Freitag : **Zitronensorbet mit Limoncello**
Sonntag : **Schwarzwäldertorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 1. bis 7. Juni 2026

Znacht

Montag	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Dienstag	Siedfleischsalat garniert Brot
Mittwoch	Poulet - Strudel Salatteller
Donnerstag	Ricotta – Spinat – Cannelloni Grüner Salat
Freitag	Birchermüesli garniert Brot
Samstag	Lyonerteller und Käse Zopf
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.