

Menüplan

vom 2. bis 8. Februar 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag

Siedfleisch an Meerrettichsauce

Salzkartoffeln
Bohnen

Dienstag

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Schupfnudeln
Zucchetti

Mittwoch

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei

Bratkartoffeln
Rahmspinat

Donnerstag

Pouletpiessli auf Ratatouille

Nudeln

Freitag

Felchenfilet gebraten an Kräutersauce

Gemüsereis
Rüebli

Samstag

Hacktätschli an Pfeffersauce

Kartoffelstock
Blumenkohl Mimosa

Sonntag

Gefüllte Pouletbrust an Cognacsauce

Nudeln
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Nasi Goreng

Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und
Tofu

Pfannkuchen gefüllt mit Rahmspinat

Marktgemüse

Quorn - Ghackets

Hörnli
Apfelmus

Röstirollen gefüllt mit Champignons

Marktgemüse

Auberginen - Cordonbleu

Pommes frites
Gedünstete Bohnen

Gemüse - Tofuragout

im Blätterteigpastetli

Gemüseburger auf Safransauce

Safranreis
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Kalbszunge an Kapernsauce

Nudeln, Tagesgemüse

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: Gemüsecrèmesuppe

Dienstag: Bäuerinnensuppe

Mittwoch Blumenkohlcrèmesuppe

Donnerstag: Rindsbouillon mit Gemüse

Freitag: Apfel - Ingwercrèmesuppe

Samstag: Tagessuppe

Sonntag: Rindskraftbrühe mit Flädli

Dessert

Mittwoch: Schoggiflan mit Rahm

Freitag: Zigerkrapfen

Sonntag: Tortenauswahl

Zusätzliches Angebot

Bircher Müesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 2. bis 8. Februar 2026

Znacht

Montag	Fotzelschnitte Zimt und Zucker Zwetschgenkompott
Dienstag	Schinkengipfeli Salatteller
Mittwoch	Fonduekartoffeln mit Gurken und Silberzwiebeln
Donnerstag	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag	Steinpilzrisotto Grüner Salat
Samstag	Walliser – Teller Walliser Rohschinken, Trockenfleisch, Käse, Dörraprikosen und Nüsse Roggenbrot
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Bündner Gerstensuppe

Brot

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Bircher Müesli

Rührei mit Toast

Früchtewähe

Café complet

Wurstsalat

Käseteller mit Gschwelliti

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.