

# Menüplan

vom 2. bis 8. Februar 2026

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Siedfleisch an Meerrettichsauce</b> Salzkartoffeln Bohnen
<b>Dienstag</b>	<b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff</b> Schupfnudeln Zucchetti
<b>Mittwoch</b>	<b>Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei</b> Bratkartoffeln Rahmspinat
<b>Donnerstag</b>	<b>Pouletspiessli auf Ratatouille</b> Nudeln
<b>Freitag</b>	<b>Felchenfilet gebraten an Kräutersauce</b> Gemüsereis Rüebli
<b>Samstag</b>	<b>Hacktätschli an Pfeffersauce</b> Kartoffelstock Blumenkohl Mimosa
<b>Sonntag</b>	<b>Gefüllte Pouletbrust an Cognacsauce</b> Nudeln Marktgemüse

## Vegetarisches Zmittag

<b>Nasi Goreng</b> Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Tofu
<b>Pfannkuchen gefüllt mit Rahmspinat</b> Marktgemüse
<b>Quorn - Ghackets</b> Hörnli Apfelmus
<b>Röstirollen gefüllt mit Champignons</b> Marktgemüse
<b>Auberginen - Cordonbleu</b> Pommes frites Gedünstete Bohnen
<b>Gemüse - Tofuragout</b> im Blätterteigpastetli
<b>Gemüseburger auf Safransauce</b> 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

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

# Menüplan

vom 2. bis 8. Februar 2026

## Znacht

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

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

**Bündner Gerstensuppe**  
Brot

## 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.