

Menüplan

vom 16. bis 22. März 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Rösti
Romanesco

Dienstag Pouletbrust an Kokoscurrysauce
Reis
Broccoli

Mittwoch Rindsvoressen an Paprikasauce
Spätzli
Zucchini

Donnerstag Hackbraten an Senfsauce
Polenta
Gedämpfte Tomate

Freitag Gebratene Lachstranche an Safransauce
Salzkartoffeln
Blattspinat und Cherrytomate

Samstag Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Kartoffelstock
Erbsli und Rüeblli

Sonntag Kalbsbraten an Portweinsauce
Nudeln
Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Pfannkuchen gefüllt mit Rahmspinat
Marktgemüse

Zucchini gefüllt mit Vegibolognese
Teigwaren

Quornschnitzel an Kräuterrahmsauce
Bratkartoffeln
gedämpfte Tomate

Gemüseschnitzel mit Currysauce
Ofenkartoffeln mit Rosmarin
Marktgemüse

Penne mit Gemüsestreifen und Champignons
an Rahmsauce

Gemüsespiessli mit Tofu
Kräuterbutter
Kartoffel – Lauchtätschli

Safranrisotto mit Pilzen
Parmesanchips

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Schweins – Cordonbleu
Pommes und Rüeblli

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Rindsbouillon mit Ei**
Mittwoch **Blumenkohlcrèmesuppe**
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Croutons**
Freitag: **Rüeblli - Orangencrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Haselnussglace mit Rahm**
Freitag: **Schoggi - Zucchettischnitte**
Sonntag: **Zuger Kirschtorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 16. bis 22. März 2026

Znacht

Montag	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Dienstag	Einsiedler Ofetourli mit Speck Grüner Salat
Mittwoch	Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat
Donnerstag	Gulaschsuppe Brot
Freitag	Belegte Brötli
Samstag	Birchermüesli Weggli
Sonntag	Sonntagsbuffet

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.