

Menüplan

vom 19. bis 25. Oktober 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Hacktätschli an Kräutersauce Teigwaren Erbsli und Rüebli
Dienstag	Fleischkäse mit Eierschwämmli Pommes Frites Blumenkohl
Mittwoch	Pouletsteakli im Cornflakes-Mantel Proseccorisotto Broccoli
Donnerstag	Schweinsnierstück an Senfrahmsauce Fusilli Bohnen
Freitag	Forellenfilet «Zuger Art» Gemüsereis Spinat
Samstag	Wildwochenende
Sonntag	Wildwochenende

Vegetarisches Zmittag

Trofie alla Genovese Teigwaren mit Pesto, Bohnen und Kartoffeln
Gemüse Paella mit Tofu
Butternuss-Kürbiss-Piccata Tomatenspaghetti
Pilzragout im Blätterteigpastetli Marktgemüse
Burrito Mexikanisches Fladenbrot gefüllt mit Cheddar-Käse, roten Bohnen, Tomaten- und Gemüsewürfel, Avocado-Dip
Wildwochenende
Wildwochenende

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Kalbsleberli an Kräuterjus

Rösti und Rüebli

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Flädli**
Mittwoch: **Rüeblicrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Gemüse**
Freitag: **Kürbiscrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Knoblauchkräutercrèmesuppe**

Dessert

Mittwoch: **Meringues mit Rahm**
Freitag: **Hausgemachter Marronicake**
Sonntag: **Tortenauswahl**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 19. bis 25. Oktober 2026

Znacht

Montag	Käsekuchen mit Speck Gemischter Blattsalat mit Orangen
Dienstag	Marillenknödel mit Vanillesauce
Mittwoch	Champignons-Toast Randensalat mit Meerrettich
Donnerstag	Buureschinken mit Kartoffelsalat Ruchbrot
Freitag	Apfelrösti mit Zimt und Zucker
Samstag	Lyonerteller Garniert mit Ei, Spargeln und Gurke Weggli
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe
mit Wienerli und 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.