

Menüplan

vom 15. bis 21. September 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag **Poulet Geschnnetztes « Riz Casimir»**
im Reisring serviert
und Früchten garniert

Dienstag **Glarner Netzbraten an Bratenjus**
Bratkartoffeln
Bohnen

Mittwoch **Pouletbrüstli im Pankomantel**
Pommes frites
Blumenkohl

Donnerstag **Schweinsgeschnnetztes an Rahmsauce**
Teigwaren
Rüebli

Freitag **Egliknuserli mit Zitronen-Mayo**
Kräuterkartoffeln
Broccoli

Samstag **Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce**
Rösti
Rotkraut

Sonntag **Schweinsbraten an Cognacsauce**
Nudeln
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Gemüseragout
im Kartoffelpastetli
Marktgemüse

Gemüsepizza

Zucchetti-Tätschli
auf Tomatenspaghetti
Geriebener Parmesan

Rösti
mit Spiegelei
Marktgemüse

Frühlingsrolle
mit Basmatireis
und Sunshine-Chillisauc

Pfannkuchen
gefüllt mit Spinat
Marktgemüse

Auberginen – Cordon bleu
Bratkartoffeln
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Ghackets und Hörnli
Geriebener Greyerzer
Apfelmus

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Fideli**
Mittwoch: **Lauchcrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Backerbsen**
Freitag: **Apfel-Ingwersuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Gebrannte Creme**
Freitag: **Vogelnestli**
Sonntag: **Ananas-Royal Torte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 15. bis 21. September 2025

Znacht

Montag	Kürbiscremesuppe mit Wienerli Brot
Dienstag	Chicken – Nuggets mit Cocktailsauce Salatteller
Mittwoch	Weisswurst mit Bretzel Süsser Senf
Donnerstag	Käseteller garniert mit Gschwellti
Freitag	Toast Williams Grüner Salat mit Trauben und Baumnüsse
Samstag	Pancakes Ahornsirup Beerenkompott
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscremesuppe
mit Wienerli
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.