

Menüplan

vom 20. bis 26. April 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Rindsfleischvogel Polenta mit Dörrtomaten Blumenkohl Mimosa
Dienstag	Kalbsvoressen Karoffelstock Zweierlei Rüeblli
Mittwoch	Pouletbrust an Kräuterjus Safranrisotto Romanesco
Donnerstag	Schweinsgeschnetztes mit Pilzen Nudeln Spargeln
Freitag	Forellenfilet «Zuger Art» Reis Blattspinat
Samstag	Spaghetti Bolognese Parmesan
Sonntag	Schwedenbraten an Zwetschgensauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Äplermagronen Apfelschnitzli
Penne Cinque Pi Parmesan
Spargelravioli an Schnittlauchsauce
Kartoffelreibekuchen Apfelmus
Tofuschnitzel an Safransauce Kräuterkartoffelstock Gemüsebouquet
Spätzlipfanne mit Gemüse Rahmsauce
Sellerie - Piccata Tomaten Risotto

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes Frites und Spargeln

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**
Mittwoch: **Zucchetticrèmesuppe**
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Flädli**
Freitag: **Mango - Kokossuppe**
Samstag: **Tagessuppe**

Dessert

Mittwoch: **Pain au Chocolat**
Freitag: **Ovo - Mousse**
Sonntag: **Erdbeertörtli**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 20. bis 26. April 2026

Znacht

Montag	Käseküchlein Salatteller
Dienstag	Griessbrei mit Rosinen Zimt und Zucker
Mittwoch	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat
Donnerstag	Rösti mit Speck mit Birnen und Käse überbacken gemischter Salat
Freitag	Pancakes mit Ahornsirup Beerenkompott
Samstag	Wurst – Käsesalat garniert Ruchbrot
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Spargeln mit Rohschinken
und Bärlauch - Mayonnaise

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.