

Menüplan

vom 3. bis 9. August 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Rindssaftplätzli an Biersauce Kräuterpolenta Fenchel überbacken
Dienstag	Pouletsteakli an Marsalasauce Safranrisotto Bohnen
Mittwoch	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Rüebli und Erbsli
Donnerstag	Schweinsvoressen mit Lauch Teigwaren Grillierte Tomate
Freitag	Eglichnusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Broccoli
Samstag	Älplermagronen Speck und Zwiebeln Apfelmus
Sonntag	Kalbsbraten an Cognacsauce Kartoffelgratin Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Überbackene Aubergine Feigen und Mozzarella Kartoffelgratin
Zucchetti - Piccata mit Tomatenspaghetti Bratkartoffeln Broccoli
Pfannkuchen gefüllt mit Spinat Marktgemüse
Gemüsewähe
Vegi – Burger Mit Ofengemüse und Cheddarkäse Cocktailsauce
Thai – Curry mit Gemüse und Tofu Basmatireis
Quornschnitzel an Safransauce Nudeln Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Roastbeef Teller mit Salatbouquet
Tartarsauce, Bratkartoffeln

Melone mit Rohschinken

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Melonenkaltschale**
Mittwoch: **Ratatouillecrèmesuppe**
Donnerstag: **Kraftbrühe mit Flädli**
Freitag: **Mango – Kokossuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Sherry**

Dessert

Mittwoch: **Vogelnäschtl**
Freitag: **Hausgemachter
Schokoladenkuchen**
Sonntag: **Kirschcake**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 3. bis 9. August 2026

Znacht

Montag Chicken – Nuggets mit Currysauce
Salatteller

Dienstag Pancake mit Ahornsirup
Beerenkompott

Mittwoch Thonsalat reichhaltig garniert
Baguette

Donnerstag Pizza mit Schinken
Grüner Salat

Freitag Birchermüesli
Brot

Samstag Roastbeef Teller mit Salatbouquet
Tartarsauce und Ruchbrot
reichhaltig garniert

Sonntag Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone mit Rohschinken

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Rührei mit Toast
Birchermüesli
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.