

Menüplan

vom 12. bis 18. Oktober 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Ghackets mit Hörnli Gruyère Apfelschnitze
Dienstag	Schweinsbraten an Apfelmostsauce Bratkartoffeln Rosenkohl
Mittwoch	Pouletbrust an Pfeffersauce Gnocchi Ratatouille
Donnerstag	Kalbsvoressen an Estragonsauce Hartweizenhalbmond Romanesco
Freitag	Eglichnusperli mit Zitronenmayonaise Salzkartoffeln Kohlrabi mit Schnittlauch
Samstag	Schweingeschnetzeltes Mexicane Polenta Bohnen
Sonntag	Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Paniertes Sellerieschnitzel mit Tomatensauce Spaghetti Erbsli und Rüebli
Vegi-Hackbraten an Peperonisauce Polentaschnitte Marktgemüse
Champignon-Stroganoff Pilawreis
Herbstlicher Gemüseteller Spätzli
Quorngeschnetzeltes Zücher Art Nudeln Kürbisgemüse
Penne all'arrabbiata
Eierschwämmilirisotto Parmesanchips

Wochenhit

von Montag bis Freitag,

Urner Hafechabis
Salzkartoffeln

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Sternli**
Mittwoch: **Pastinakencrèmesuppe**
Donnerstag: **Bouillon mit Flädli**
Freitag: **Zitronengrassuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Sherry**

Dessert

Mittwoch: **Espresso-Macchiato-Mousse**
Freitag: **Hausgemachter Cake**
Sonntag: **Vermicelles**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 12. bis 18. Oktober 2026

Znacht

Montag

Milchreis

Zwetschgenkompott

Dienstag

Eieromelette mit Schinken

Rüebli-Kabissalat

Mittwoch

Militärkäseschnitte

Endiviensalat

Trauben und Baumnüssen

Donnerstag

Chicken Nuggets

Currysauce

Gemischter Salat

Freitag

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Samstag

Wildpastete garniert

Cumberlandsauce

Waldorfsalat

Sonntag

Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe

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.