

Menüplan

vom 23. Februar bis 1. März 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Salsicci Toscana an Bratenjus Rösti - frites Romanesco
Dienstag	Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti Zucchini
Mittwoch	Schweinsvossen mit Pilzen Kartoffelstock Cocobohnen
Donnerstag	Rindsfleischvogel an Merlotsauce Polenta Gedämpfte Tomate
Freitag	Eglichnusperli an Zitronenmayonaise Peterlikartoffeln Broccoli
Samstag	Fleischkäse an Körnersenfsauce Teigwaren Zweierlei Rüebl
Sonntag	Geschmorte Kalbsbrustschnitten Spätzli Rotkraut und Rosenkohl

Vegetarisches Zmittag

Gemüsetätschli an Cantadousauce Bratkartoffeln Peperoni
Käsekuchen mit Lauch
Pfannkuchen gefüllt mit Champignons Marktgemüse
Gebratener Reis mit Ei an Soja - Sesamsauce Asiatisches Gemüse Tofu
Gemüselasagne
Gemüse – Kichererbsen - Stroganoff Salzkartoffeln
Paniertes Sellerieschnitzel Bratkartoffeln Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Ghackets mit Hörnli

Apfelmus

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**
Mittwoch: **Blumenkohlcrèmesuppe**
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Croutons**
Freitag: **Rüeblicrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Gemüse**

Dessert

Mittwoch: **Orangensorbet mit Campari**
Freitag: **Rüeblicake**
Sonntag: **Tiramisu - Schnitte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 23. Februar bis 1. März 2026

Znacht

Montag	Minestrone mit Wienerli Ruchbrot
Dienstag	Früchtewähe mit Rahm
Mittwoch	Salatteller mit Frühlingsrollen Süss - Sauersauce
Donnerstag	Aprikosentschu Vanillesauce
Freitag	Belegte Brötli
Samstag	Lyonerteller garniert Weggli
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Bündner Gerstensuppe
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.