

Menüplan

vom 14. bis 20. September 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag

Schweinsgeschnetztes an Calvadossauce

Nudeln
Glasierte Rüebli

Dienstag

Chämibraten mit Senfsauce

Sauerkraut
Bratkartoffeln

Mittwoch

Rindsvoressen an Balsamicosauce

Weissweinsrisotto
Bohnen

Donnerstag

Emmentaler Brätschnitzel

Spätzli
Überbackener Fenchel

Freitag

Grillierte Lachstranche an Dillsauce

Gemüsereis
Gedämpfte Tomaten

Samstag

Pouletspiessli an Bratenjus

Country-Cuts
Ofengemüse

Sonntag

Glasierte Kalbsbrustschnitte

Kartoffelstock
Rosenkohl und Rotkraut

Vegetarisches Zmittag

Maispizza

Gemüse und Pilze

Tofupiccata auf Ratatouillegemüse

Gnocchi

Eierschwämmli-Ragout im Kartoffelpastetli

Gemüsebouquet

Linsencurry mit Kartoffeln

Broccoli

Tomatenspaghetti mit Vegibolognese

geriebener Parmesan

Pilzrisotto mit Parmesanchips

Gemüseschnitzel an Currysauce

Bratkartoffeln
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Fleischkäse mit Spieglei

Pommes frites
Rahmspinat

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Fideli**

Mittwoch: **Kürbiscrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Ei**

Freitag: **Knoblauch-Kräutercrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Backerbsen**

Dessert

Mittwoch: **Zitronenquarkcreme**

Freitag: **Hausgemachte Apfelstrudel mit Vanillesauce**

Sonntag: **Zuger Kirschtorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 14. bis 20. September 2026

Znacht

Montag	Kürbiscremesuppe mit Wienerli Brot
Dienstag	Kartoffeln mit Raclettekäse überbacken Cornichons, Ananas und Zwiebeln
Mittwoch	Aprikosentschu Vanillesauce
Donnerstag	Capuns an Rahmsauce
Freitag	Fleischweggen Salatteller
Samstag	Lyonerteller garniert Zopf
Sonntag	Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscremesuppe
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.