

Menüplan

vom 9. – 15. Juni 2025

Zmittag mit Fleisch

Pfingst-Montag	Schweinsfilet - Medaillon mit Speck umwickelt Pommes frites Zucchini provençale
Dienstag	Pouletbrüstli an Süss - Sauersauce Basmati- Reis Gegrillte Peperoni
Mittwoch	Spaghetti Bolognese Parmesan
Donnerstag	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nudeln Rüebli
Freitag	Forellenfilets Zuger Art Salzkartoffeln Broccoli
Samstag	Rindsvoressen an Balsamicosauce Polenta Grillierte Tomate
Sonntag	Poulet-Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Paniertes Quornschnitzel Gemüse und Ofenkartoffeln mit Schnittlauchquarksauce
Selleriepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Wilder Broccoli
Kartoffelpastetli mit Gemüseragout Marktgemüse
Gemüse – Paella Peperoni, Erbsli. Zucchini, Tomaten- und Fetawürfel
Gefüllte Zucchini mit Quornhackets und Mozzarella überbacken
Currygemüse im Reisring Broccoli
Spargelteller Sauce Hollandaise Bratkartoffeln

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Wurst-Käsesalat garniert mit Ei
und verschiedenen Salaten
Country-Cuts

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Spargelcrèmesuppe**
Dienstag: **Rindsbouillon mit Buchstaben**
Mittwoch: **Broccolicrèmesuppe**
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**
Freitag: **Ratatouillecrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Flädli**

Dessert

Pfingstmontag: **Erdbeertörtli**
Mittwoch: **Rüebli-Roulade**
Freitag: **Mandelflan mit Rahm**
Sonntag: **Luzerner Rahmkirschtorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 9. – 15. Juni 2025

Znacht

Montag **Kalbspastete mit Selleriesalat**
Cumberland

Dienstag **Früchtewähe**

Mittwoch **Melonen mit Rohschinken**
garniert
Brot

Donnerstag **Spargelsalat**
mit Parmesansplitter und Cherry-Tomaten
Knusper-Baguette

Freitag **Milchreis**
mit Zimt und Zucker
Kompott

Samstag **Salamiteller**
mit russischen Salat
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.