

Menüplan

vom 3. bis 10. Februar 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag

Poulet-Saltimbocca

Safranrisotto
Blumenkohl

Dienstag

Ungarisches Rindsvoressen

Polenta
Zucchini Provenzale

Mittwoch

Rippli und Speck

Salzkartoffeln
Sauerkraut und Bohnen

Donnerstag

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce

Nudeln
Broccoli

Freitag

Forellenfilet auf Lauchbeet

Bratkartoffeln
Blattspinat

Samstag

Lasagne al forno

Sonntag

Schweinhalsbraten an Kräutersauce

Kartoffelstock
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Gemüseragout im Kartoffelpastetli

Omelette gefüllt mit Spinat

Marktgemüse

Glasnudeln

mit Tofu, Gemüse, Pilze,
Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

Quorn-Schnitzel

Ofen-Süßkartoffeln und Gemüse
mit Quark

Gefüllte Zucchini

Reis und Gemüse
mit Feta überbacken

Winterrisotto

mit Rotkraut und Mascarpone
Kürbiskernen

Quinoa-Täschli an Peperonisauce

Herzoginkartoffeln
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Thai Curry mit Pouletstreifen
oder Plant-Based-Geschnetzeltes
Basmatireis und Peperoni

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**
Mittwoch: **Lauchcrèmesuppe**
Donnerstag: **Rindsbouillon mit Croutons**
Freitag: **Apfel-Ingwersuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Rindskraftbrühe mit Sherry**

Dessert

Mittwoch: **Toblerone-Mousse**
Freitag: **Nussstängel**
Sonntag: **Schwedentorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 3. bis 10. Februar 2025

Znacht

Montag **Pancakes**
mit Ahornsirup
Beerenkompott

Dienstag **Wienerli im Teig**
auf Salatteller

Mittwoch **Speckrösti**
mit Käse überbacken
Grüner Salat

Donnerstag **Birchermüesli**
Ruchbrot

Freitag **Pizza mit Salami**
Grüner Salat

Samstag **Käseteller garniert**
mit Gschwellti

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.