

# Menüplan

vom 13. bis 19. April 2026

## Zmittag mit Fleisch

<b>Montag</b>	<b>Ghackets mit Hörnli</b> Apfelschnitzli
<b>Dienstag</b>	<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> Rösti Spargeln
<b>Mittwoch</b>	<b>Siedfleisch an Meerrettichsauce</b> Salzkartoffeln Bohnen
<b>Donnerstag</b>	<b>Pouletsteakli an Kräuterjus</b> Gemüsereis Kohlräbli mit Schnittlauch
<b>Freitag</b>	<b>Eglichenusperli mit Zitronenmayonnaise</b> Peterlikartoffeln Rüebli
<b>Samstag</b>	<b>Bärlauchbratwurst an Bratenjus</b> Nudeln Überbackene Tomate
<b>Sonntag</b>	<b>Schweinsnierstück an Portweinsauce</b> Rösti - Frites Gemüsebouquet

## Vegetarisches Zmittag

<b>Quornschnitzel</b> Zucchetti – Nudeln an Rahmsauce
<b>Vegetarische Burrito</b> gefüllt mit Gemüse, Tofu und Cheddarkäse
<b>Gemüseschnitzel an Safransauce</b> Kräuterkartoffelstock Gemüsebouquet
<b>Gemüselasagne</b>
<b>Pfannkuchen gefüllt mit Spargeln</b> Marktgemüse
<b>Rösti mit Tomaten und Käse überbacken</b> Marktgemüse
<b>Zucchettipiccata</b> Tomatenspaghetti

## Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

### Burger (Rind oder Vegi)

im Hamburgerbrötli mit Cocktailsauce  
Ofenkartoffeln und Grillgemüse

## Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer  
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

## Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Rindsbouillon mit Gemüse**

Mittwoch: **Zucchetticrèmesuppe**

Donnerstag: **Rindsbouillon mit Flädli**

Freitag: **Selleriecrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüse**

## Dessert

Mittwoch: **Himbeer - Chüechli**

Freitag: **Erdbeercreme**

Sonntag: **Kirschcake**

## Zusätzliches Angebot

**Birchermüesli**

**Früchtekuchen**

**Käsekuchen** mit oder ohne Salat

# Menüplan

vom 13. bis 19. April 2026

## Znacht

**Montag** **Spargelsalat mit Erdbeeren**  
Landbaguette Rustico

**Dienstag** **Birchermüesli mit Rahm**  
Weggli

**Mittwoch** **Schinkengipfeli**  
Salatteller

**Donnerstag** **Apfelstrudel**  
Vanillesauce

**Freitag** **Toast Hawaii**  
gemischter Salat

**Samstag** **Bauernteller garniert**  
St. Gallerbrot

**Sonntag** **Sonntagsbuffet**

## Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

**Spargeln mit Rohschinken**  
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.