

Menüplan

vom 13. Juli bis 19. Juli 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag

Florentinerbratwurst an Zwiebelsauce

Rösti
Kohlräbli mit Schnittlauch

Dienstag

Saftplätzli an Merlotsauce

Polenta
Bohnen

Mittwoch

Pouletbrüstli an Kräuterbuttersauce

Nudeln
Ratatouille

Donnerstag

Kalbsvoressen an Pfeffersauce

Kartoffelstock
Broccoli und Cherrytomätl

Freitag

Forellenfilet «Zuger Art»

Reis
Spinat

Samstag

Rindsgeschnetzeltes Mexicane

Teigwaren
Zucchini

Sonntag

Schweinsfilet an Kräuterjus

Bratkartoffeln
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Vegetarisches Nasi Goreng

Indonesisches Gemüse - Reisgericht mit Tofu

Penne an Basilikum Pesto

Geriebener Parmesan

Safranrisotto mit Gemüse

Parmesanchips

Plant Based Geschnetzeltes an Currysauce

Basmatireis
Broccoli

Frühlingsrollen

Süss-Sauer-Sauce
Salatteller

Kartoffelpastetli

gefüllt mit Gemüseragout
Marktgemüse

Spätzlipfanne mit Gemüse

Apfelschnitze

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Schweinssteak mit Fitnesssteller

Kräuterbutter und Pommes

oder

Melonen mit Rohschinken

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Ei**

Mittwoch: **Tomatencrèmesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Ribeli**

Freitag: **Zuchetticrèmesuppe**

Samstag: **Tagessuppe**

Sonntag: **Kraftbrühe mit Gemüsetreifen**

Dessert

Mittwoch: **Caramelchöpfli mit Rahm**

Freitag: **Linzertorte**

Sonntag: **Schwarzwäldertorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli / Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

vom 13. Juli bis 19. Juli 2026

Znacht

Montag

Thonsalat garniert
Roggensauerteigbrot

Dienstag

Birchermüesli
Urdinkelzopf

Mittwoch

Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Knusper - Baguette

Donnerstag

Fleischweggen
Salatteller

Freitag

Früchtewähe mit Rahm

Samstag

Melone mit Rohschinken
Brot

Sonntag

Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone mit Rohschinken
Brot

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
Früchtewähe
Café complet
Rührei mit Toast
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.