



Anlässe und Räume – Menü-, Getränke- und Raumangebot

im Seniorenzentrum Mülimatt

Inhaltsverzeichnis

Beisammen sein	1
Tagesmenüs	2
Apéro	3
Speisen.....	4
Getränke	7
Weine	8
Seminare	10
Räume	13
Für Sie da	17

Beisammen sein

Lieber Gast

Das Seniorenzentrum Mülimatt, ein Ort abseits von Stress und Hektik. Der ideale Ort für eine Tagung, ein Fest oder einfach ein Essen in einem schönen Rahmen. Die hellen Räume und die grosse Terrasse bieten Platz für unvergessliche Momente. Geniessen Sie die saisonalen Gerichte im Café Pergola, und lassen Sie sich vom Serviceteam verwöhnen. Denn es gibt immer einen Grund für einen Anlass, ob Geburtstag, Hochzeitstag, Leidessen, Generalversammlung, Sitzung oder einfach so.

Ihre Zufriedenheit und diejenige Ihrer Gäste ist uns wichtig. Wir unterstützen Sie gerne, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen mit dazu passenden Weinen zusammenzustellen. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ein Bankett wird dann zum Erfolg, wenn es sorgfältig vorbereitet ist. Dabei können Sie auf unsere Erfahrung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen Termin, damit wir Ihre Wünsche gemeinsam besprechen können. Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüsse



Roman Della Rossa
Heimleiter



Tagesmenüs

Täglich servieren wir im Café Pergola verschiedene Mittagsmenüs.

Im Menü inbegriffen sind:

- Menüsalat
- Tagessuppe
- Hauptgang

Montag bis Samstag	in CHF
Menü mit Fleisch	17.00
Vegetarisches Menü	15.50
Dessert	3.50
Montag bis Freitag, ohne Feiertage	
Wochenhit	17.00
Dessert	3.50
Sonntag	
Sonntagsmenü mit Fleisch	25.00
Vegetarisches Sonntagsmenü	22.00
Dessert	5.50

Eine kleine Portion reicht? Seniorinnen und Senioren erhalten von Montag bis Samstag eine Reduktion von 3 Franken, die Sonntagsmenüs sind sogar 4 Franken günstiger.

Sind Sie krank und möchten in Ihrer Wohnung essen? Dann liefern wir Ihr Menü nach Wahl für einen Aufpreis von 7 Franken gerne auch in Ihre Wohnung.

Apéro

Wir verwöhnen Sie gerne bereits zum Auftakt Ihres Anlasses.

(ab 10 Personen für eine Apéro-Zeitdauer von ca. 45 Minuten)

Zugersee-Apéro		in CHF
Gemüse-Dip mit Saucen	pro Schale	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	2.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	pro Stück	2.50
Canapé Viertel	pro Stück	1.50
Crostini mit Tomaten	pro Stück	1.50
Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	1.50
Mini-Chäschüechli	pro Stück	1.20
Fleischbällchen mit Currysauce	pro Stück	1.50
Poulet-Satayspiessli	pro Stück	2.50
Ägerisee-Apéro		
Salznüssli, Salzstengeli, Pommes-Chips	pro Person	8.00
Mülimatt-Früchte-Bowle		
Alkoholfrei, mit frischen Saisonfrüchten	pro Liter	20.00

Speisen

Für Ihren Anlass – ob Geburtstags- oder Vorstandssessen – schlagen wir Ihnen die folgenden Menüs vor. Wünschen Sie extragrosse oder extrakleine Portionen oder irgendetwas zwischendrin oder eine andere Kombination? Wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen

Salate	in CHF
Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	11.50

Suppen	
Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00
Kraftbrühe mit Sherry	8.00
Rüeblicrème mit Orangenschaum	9.00
Tomatencrème mit Basilikum	9.00
Ratatouillecrème mit Blätterteigstange	9.50
Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel	12.50

Speisen

Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

vom Schwein	in CHF
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	27.00
Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüse	29.50
Schweinspiccata «Mailänder Art» mit Safranrisotto und Gemüse	31.50
Tessinerbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	27.00
vom Kalb	
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelgratin und Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstli und Gemüse	39.00
vom Rind	
Rindsfleischvogel «Burgunder Art» mit Bratkartoffeln mit Thymian und Gemüse	29.50
Rindsschmorbraten «Suure Mocke» mit Polenta und Gemüse	35.00
mit Fisch	
Felchenfilet «Zuger Art» mit Salzkartoffeln und Gemüse	38.00
Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüse	28.00

Speisen

Vegetarisch in CHF

Prosecco-Risotto mit Gemüseperlen und Parmesanchips	19.50
--	-------

Zucchettipicatta mit Tomatenspaghetti und Gemüse	21.00
---	-------

Pilzragout im Röstipastetli, mit Gemüse	23.00
--	-------

Zum Zvieri

Gourmetteller mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Pastete, Melone usw.	32.00
---	-------

Desserts

Crème, Glacé usw. in CHF

Brännli Crème mit/ohne Rahm	8.50
--------------------------------	------

Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
----------------------------	------

Coupe «Mülimatt» mit Glacé, Rahm und eingelegten Kirschen	5.50
--	------

Panna cotta mit frischen Früchten	9.50
--------------------------------------	------

Tiramisu Der italienische Dessertklassiker	10.50
---	-------

Schokoladenmousse «Black & White» luftig und leicht	12.00
--	-------

Getränke

Mineral & Süssgetränke

in CHF

Valser mit/ohne Kohlensäure	3.3 dl	4.00
Adelbodner mit/ohne Kohlensäure	1.0 lt	8.50
Rivella, Coca-Cola	1.0 lt	8.50
Citro, Apfelsaft, Apfelschorle, Rivella, Coca-Cola	3.3 dl	4.00
Bitter Lemon	2.0 dl	4.00
Traubensaft, Orangensaft	2.0 dl	4.00

Bier

Baarer Bier, Lager	3.3 dl	4.20
Baarer Bier, alkoholfrei	3.3 dl	4.20

Heissgetränke

Kaffee, Espresso		4.00
Cappuccino, Schale		4.20
Latte Macchiato		4.80
Kaffee fertig		5.50
Schokolade, Ovomaltine		4.50
Milch	2.0 dl	3.50
Tee		4.00
Punch, alkoholfrei		4.00

Spirituosen

Kirsch, Kräuter, Träsch, Williams, Zwetschge	2.0 cl	5.00
--	--------	------

Weine

Weissweine

Schweiz		in CHF
Féchy o. J.	5.0 dl	13.00
Kursner Frères, Waadt		
Chasselas		
St-Saphorin	5.0 dl	15.50
J. & M. Dizerens, Waadt		
Chasselas		
Aigle les Murailles	7.0 dl	49.00
Henri Badoux, Waadt		
Chasselas		

Prosecco

Italien		
Prosecco Raffaello Extra Dry	7.5 dl	38.00
Raphael Dal Bo		
Glera		

Spezialitäten Hochstamm Seetal

Cirde mit Holunder	7.5 dl	22.00
Sortenreiner Apfelsaft Boskoop	7.5 dl	11.00

Weine

Rotweine

Schweiz		in CHF
Graveline Assemblage rouge	5.0 dl	16.00
Wallis		
Pinot Noir, Gamay		
Cuvée Madame Rosmarie	7.5 dl	49.00
Adrian Mathier AG, Wallis		
Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Humagne Rouge		
Maienfelder Pinot Noir Classic	7.5 dl	47.00
Markus Stäger, Graubünden		
Pinot Noir		
Merlot Roncaia Risvera	7.5 dl	49.00
Vinattieri Ticinesi, Tessin		
Merlot		
USA		
Grizzly Cave	5.0 dl	13.00
Kalifornien		
Cabernet Sauvignon		

Seminare

Gemeinsam arbeiten: Profitieren Sie von unseren Seminarpauschalen.

Seminarpauschale Zugerberg

in CHF

Pauschale pro Person 45.00

für einen halben Tag von 8.00 bis 12.00 Uhr oder 13.00 bis 17.00 Uhr

- Eine Kaffeepause (Kaffee, Tee, Gipfeli bzw. Gebäck)
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Früchtekorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart und Moderationskoffer

Seminarpauschale Rigi

in CHF

Pauschale pro Person 65.00

für einen halben Tag von 8.00 bis 12.00 Uhr oder 13.00 bis 17.00 Uhr

- Eine Kaffeepause (Kaffee, Tee, Gipfeli bzw. Gebäck)
- 4-Gang-Menü am Mittag exkl. Getränke
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Früchtekorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart und Moderationskoffer

Seminarpauschale Pilatus

in CHF

Pauschale pro Person 75.00

für einen ganzen Tag von 8.00 bis 17.00 Uhr

- Zwei Kaffeepausen (Kaffee, Tee, Gipfeli bzw. Gebäck)
- 4-Gang-Menü am Mittag exkl. Getränke
- Mineralwasser im Veranstaltungsraum
- Früchtekorb im Veranstaltungsraum
- Raum inkl. Beamer, Leinwand, Flipchart und Moderationskoffer

Infos zum Anlass

Allergene

Gerne bereiten wir Ihnen auch spezielle Kostformen zu. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl Menüs bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Bei Fragen über Allergene gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

Anzahl Gäste

Bitte melden Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und bildet die Basis für die Rechnungsstellung. Nehmen mehr Teilnehmer als gemeldet teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Bestuhlung & Tafelform

Je nach Teilnehmerzahl und der Art Ihres Anlasses sind in unseren Räumen verschiedene Bestuhlungen und Tafelformen möglich.

Blumen & Tischdekoration

Die Tafel gibt dem Fest den entsprechenden Rahmen. Gerne organisieren wir für Sie dazu die passenden Blumengestecke in allen Variationen und Preislagen von unserem Hausfloristen. Selbstverständlich steht es Ihnen auch frei, die Blumen und Dekoration selbst zu organisieren und mitzubringen.

Brandschutz

Weil die Räume im Seniorenzentrum integriert sind, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung. Deshalb ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.

Gewährleistung

Wir gewährleisten eine einwandfreie Qualität bei der Leistung, die wir für Sie erbringen. Bitte wenden Sie sich umgehend an eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter, sollten Sie mit der Qualität der Leistung nicht einverstanden sein. Nach dem Anlass gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung unserer Leistung stören oder unmöglich machen, haften wir nicht.

Gültigkeit

Diese Dokumentation wird für Anlässe ab 25 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 25 Personen empfehlen wir Ihnen das saisonale Angebot unseres Restaurants.

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände des Seniorenzentrum Mülimatt verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Kinder

Kinder bis 12 Jahre erhalten 50 Prozent Ermässigung auf den Menüpreis. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz benötigen.

Lieferanten

Wenn immer möglich bevorzugen wir frische, regionale und saisonale Produkte. Zu unseren Lieferanten gehören: Metzgerei Rogenmoser, Zug, Iten Letzi Zug, Käse Dubach, Zug, Bäckerei Dorfplatz, Baar-Inwil sowie verschiede-

ne Landwirtschaftsbetriebe aus dem Dorf. Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Menüauswahl

Unsere Menüvorschläge und Preise für Anlässe gelten ab 25 Personen. Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 3 Franken pro Person eine Beilage im Nachservice. Der Nachservice aller Komponenten kostet CHF 7.00 pro Person.

Mitgebrachtes

Auf mitgebrachte Desserts, z. B. Geburtstagskuchen, erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von 5 Franken pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Desserts. Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.

Preise

Alle Preisen verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MWST. Die unter Menüvorschläge aufgeführten Preise gelten pro Person oder wo vermerkt pro Einheit. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Rechnung

Für die Leistungen stellen wir Ihnen nach dem Anlass Rechnung, zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto.

Reservation

Zwischen Ihnen und dem Seniorenzentrum Mülimatt kommt ein Vertrag zustande, sobald Sie unsere Offerte schriftlich bestätigt haben.

Rücksichtnahme

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 23.00 Uhr enden. Bitte nehmen Sie beim Verlassen des Seniorenzentrums auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner und auf die Nachbarn Rücksicht.

Rücktritt

Falls Sie den Anlass nicht durchführen, bitten wir Sie uns dies möglichst frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt von der Reservation stellen wir Ihnen für unsere Umtriebe wie folgt Rechnung:

- bis 15 Tage CHF 120.00 pauschal
- 14 bis 7 Tage 50 % des Preises
- 6 bis 0 Tage: 100 % des Preises

Zapfengeld

Bringen Sie Ihren eigenen Wein mit, erheben wir ein Zapfengeld von 10 Franken pro Flasche.

Räume

Wir haben den Raum für Ihren Anlass, ob für eine Feier, eine Sitzung, ein Seminar oder ein Konzert, und richten ihn Ihren Wünschen entsprechend ein. Es wird keine Raummiete erhoben, wenn die Konsumation den vierfachen Betrag der entsprechenden Raummiete erreicht. Je nach Anlass können wir die Trennwände entfernen und die Räume Ihrem Anlass entsprechend bestuhlen.

Erdgeschoss	Pergolino	Pergola	Kombiniert
Fläche	52 m ²	158 m ²	210 m ²
Konzert	35 Personen		
Bankett	25 Personen	58 Personen	120 Personen
Konferenz	20 Personen		
1 Tag (ab 4 Stunden)	120.00		
½ Tag (bis 4 Stunden)	80.00		
Abends (ab 18 Uhr)	50.00	250.00	300.00

Gartengeschoss	MZR klein	MZR gross	Kombiniert
Fläche	35 m ²	100 m ²	135 m ²
Konzert			
Bankett		64 Personen	90 Personen
Konferenz	15 Personen	40 Personen	60 Personen
1 Tag (ab 4 Stunden)	80.00	120.00	200.00
½ Tag (bis 4 Stunden)	40.00	60.00	100.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. MWST.

Räume

Hilfsmittel	1 Tag	½ Tag	Abends
Beamer	100.00	70.00	70.00
Flipchart	30.00	20.00	20.00
Pinnwand	20.00	10.00	10.00
Moderationskoffer	10.00	10.00	10.00
Rednerpult	30.00	20.00	20.00
Mikrofon	60.00	40.00	40.00
Musikanlage	60.00	40.00	40.00

Leistungen		in CHF
Technischer Dienst	pro Stunde	70.00
Zusätzlicher Personaleinsatz		60.00
Zuschlag für Veranstaltungen ab 21 Uhr		60.00
Fotokopie	pro Kopie	0.30

Rauminformationen

Soweit die Mehrzweckräume im Gartengeschoss nicht für Anlässe oder Aktivitäten des Seniorenzentrums benötigt werden, können sie auch von Privaten und Vereinen oder anderen Institutionen für Anlässe und Aktivitäten benutzt werden. Bei allen Fremdbelegungen hat der Betrieb des Seniorenzentrums aber immer Vorrang. In einem Fall von Eigenbedarf wird der Mieter rechtzeitig informiert.

Preise

Die Benützung der Räume ist kostenpflichtig. Massgebend sind die Preise des SZM. Die Miete gilt pro Raumbenützung. Die Mietpreise reduzieren sich bei Dauermieten (ab 15x pro Semester) um 50 Prozent pro Raumbenützung. Die Kosten werden bei Dauermieten semesterweise in Rechnung gestellt. Ein Semester dauert vom 1. Januar bis 30. Juni und vom 1. Juli bis 31. Dezember.

Reservation und Raumbenützung

Ein gemeinsam mit der Bereichsleitung Hotellerie vor Ort besprochenes, ausgefülltes und unterschriebenes Reservationsformular entspricht einem Gesuch bzw. der Reservation für die Raumbenützung. Das vorliegende Reglement ist neben dem Reservationsformular Teil der Bedingungen für die Raumbenützung. Die Vermietung der Räume erfolgt in der Reihenfolge der eingehenden Reservationen. Eine Untervermietung ist nicht erlaubt.

Miete, Mietdauer und Kündigung

Die Raumbenützung ist ausschliesslich an den vereinbarten Terminen erlaubt. Eine bereits vereinbarte Reservation kann von beiden Seiten ohne Angaben von Gründen schriftlich annulliert werden. Annullationen von Reserva-

tionen durch den Nutzer/Mieter sind bis eine Woche vor dem Anlass kostenfrei, bei weniger als einer Woche werden 50 Prozent des Mietpreises in Rechnung gestellt. Die Annullation muss schriftlich an info@muelimatt.ch erfolgen. Bei einer Dauermiete gilt eine beidseitige Kündigungsfrist von 1 Monat auf Ende eines Monats für die gesamte Mietperiode. Vorbehalten bleibt die sofortige Kündigung bei Verstössen gegen dieses Reglement und die auf dem Reservationsformular abgemachten Bedingungen.

Übergabe und Abnahme

Die Räume werden gemäss den auf dem Reservationsformular abgemachten Bedingungen eingerichtet. Der Nutzer/Mieter hat die Räume nach Abschluss der Raumbenützung im Zustand der Übernahme zurückzugeben.

Sorgfaltspflicht und Beschädigungen

Die Räume, Einrichtungen und Geräte sind mit der nötigen Sorgfalt zu benutzen und sauber zu halten. Schäden oder der Verlust von Schlüsseln, Einrichtungen oder Geräten sind umgehend der Bereichsleitung Hotellerie zu melden. Für verursachte Schäden, fahrlässige oder mutwillige Verschmutzungen oder Verluste haftet der Nutzer/Mieter vollumfänglich.

Bei grober Verletzung oder Missachtung dieses Reglements behält sich das SZM vor, neben einer polizeilichen Verzeigung auch eine vorübergehende oder gänzliche Benützungssperre auszusprechen.

Nachtruhe

Aus Rücksichtnahme auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner können für die Benützung der Räume nur Bewilligungen bis 22.00 Uhr erteilt werden.

Schlüssel

Das SZM kann dem Nutzer/Mieter für die Dauer der Raumbenützung einen Schlüssel abgeben. Findet eine Veranstaltung ausserhalb der Bürozeiten statt, kann der Schlüssel vorgängig in der Administration abgeholt werden (Mo bis Fr, 09.00 bis 12.00 Uhr / 13.30 bis 16.00 Uhr). Die Rückgabe des Schlüssels ausserhalb der Bürozeit erfolgt via Briefkasten (Anregungen/Feedback). Für einen Schlüsselverlust haftet der Nutzer/Mieter. Bei einem Verlust eines Schlüssels werden mit der Schlussabrechnung Unkosten von mindestens 50 Franken verrechnet.

Parkordnung

Fahrzeuge sind auf den bezeichneten Parkplätzen des SZM abzustellen.

Restauration

Eine Restauration (Verpflegungsbetrieb) kann in Absprache mit der Bereichsleitung Hotellerie erlaubt werden und wird auf dem Reservationsformular erwähnt. Dazu benötigtes Geschirr kann vom SZM bereitgestellt werden. Es wird eine Pauschale von mindestens 20 Franken verrechnet.

Brandschutzrichtlinien & Nutzung

Den Anordnungen und Verfügungen der Feuerpolizei ist strikte Folge zu leisten. Alle als Notausgang bezeichneten Fluchtwege (Türen und Gänge) sind freizuhalten. Dem Nutzer/Mieter obliegt es, die Bereichsleitung Hotellerie über Dekorationen zu informieren. Solche bedürfen allenfalls einer schriftlichen Bewilligung der Feuerpolizei. Dekorationen müssen im Anschluss an die Veranstaltung wieder abgeräumt werden. Es ist nicht erlaubt, Kerzen anzuzünden oder anderweitig Feuer zu entfachen. In den Räumen gilt ein striktes Rauchverbot. Veränderungen an Anlagen und Einrichtungen dürfen nur mit dem Einverständnis der Bereichsleitung Hotellerie erfolgen. Nägel, Heftklammern, Schrauben etc. dürfen weder an Einrichtungsgegenständen noch an Decken, Wänden oder Böden verwendet werden. Klebstreifen sind nach Gebrauch vollumfänglich zu entfernen. Die Beleuchtung und die Geräte sind nach Gebrauch auszuschalten.

Unerwünschte Veranstaltungen

Anlässe, die gegen die guten Sitten verstossen oder an welchem Gedankengut extremer Gruppierungen verbreitet oder verkündet wird, sind verboten. Bei einer Täuschung des SZM erstattet die Heimleitung Anzeige gegen den Nutzer/Mieter.

Haftung

Die Benützung der Räume erfolgt auf eigene Gefahr. Das SZM lehnt gegenüber dem Nutzer/Mieter jegliche Haftung bei Unfällen, sonstigen Schadenfällen oder bei Diebstahl ab.

Für Sie da

Roman Della Rossa

Heimleiter

041 560 15 01

r.dellarossa@muelimatt.ch



Silvan Birrer

Bereichsleiter Technischer Dienst

041 560 15 06

s.birrer@muelimatt.ch



Susanne Hächler

Bereichsleiterin Pflege & Betreuung

041 560 15 10

s.haechler@muelimatt.ch



Irene Lang Kerngast

Bereichsleiterin Hotellerie

041 560 15 05

i.lang@muelimatt.ch



Patrick Lütolf

Bereichsleiter Küche

041 560 15 21

p.luetolf@muelimatt.ch



Jérôme Marcolin

Bereichsleiter Administration

041 560 15 04

j.marcolin@muelimatt.ch



Wer wir sind

Können Sie oder Ihre Angehörigen nicht mehr alleine zu Hause leben?
Bei uns werden ältere Menschen rund um die Uhr gepflegt und betreut –
kompetent und zuverlässig.

- Seniorenzentrum mit 63 grosszügigen Einzelzimmern
- Pflege und Betreuung rund um die Uhr
- Langzeit-, Kurzzeit- oder Ferienaufenthalt
- Für die Menschen aus dem Dorf und die Zuger Bevölkerung
- Sonnig und ruhig gelegen mit wunderbarer Aussicht
- Angebot an ärztlichen, therapeutischen, rehabilitativen Leistungen
- Stadt mit Bus und Bahn rasch und bequem erreichbar

Kontakt

Seniorenzentrum Mülimatt
Mülimatt 3
6317 Oberwil b. Zug

Telefon: 041 560 15 15
E-Mail: info@muelimatt.ch

www.muelimatt.ch



 **MÜLIMATT**
SENIORENZENTRUM
DER BÜRGERGEMEINDE ZUG