

Menüplan

27.Okt. bis 2.Nov. 2025

Zmittag mit Fleisch

Montag

Rindsvoressen an Merlot Sauce

Griesshalbmond
Grillierte Tomate

Dienstag

Rippli und Speck

Salzkartoffeln
Sauerkraut und Bohnen

Mittwoch

Pouletbrust an Rahmsauce

Nudeln
Rüebli

Donnerstag

Kalbsadrio an Pfeffersauce

Bratkartoffeln mit Peterli
Überbackener Fenchel

Freitag

Pochierte Lachstranche an Dillsauce

Gemüsereis
Broccoli mit Mandeln

Samstag

Schweinsfilet an Cognacsauce

Allerheiligen

Kartoffelgratin

Sonntag

Glasierte Kalbsbrustschnitte

Polenta mit Mascarpone
Marktgemüse

Vegetarisches Zmittag

Bami Goreng

(Indonesisches Nudelgericht mit
Plant based Geschnetzeltes und Gemüse)

Tofupiccata auf Ratatouillegemüse

Gnocchi

Vegi – Hackbraten mit Kräuterkartoffelstock

Cocobohnen

Spaghetti an Gemüsesauce

Parmesan gerieben

Safranrisotto mit Gemüseperlen

Parmesan gerieben

Eierschwämmli – Ragout im Kartoffelpastetli

Marktgemüse

Gemüseschnitzel an Currysauce

Nüdeli
Marktgemüse

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Paniertes Schweinsschnitzel

Pommes frites
Marktgemüse

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer
frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**

Dienstag: **Bouillon mit Fideli**

Mittwoch: **Marroni - Selleriesuppe**

Donnerstag: **Bouillon mit Gemüse**

Freitag: **Proseccosuppe**

Samstag: **Kraftbrühe mit Flädli**

Sonntag: **Kürbiscrèmesuppe**

Dessert

Mittwoch: **Zitronenquarkcrème**

Freitag: **Glace mit Rahm**

Allerheiligen: **Sacherschnitte**

Sonntag: **Schwarzwälder – Torte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli

Früchtekuchen

Käsekuchen mit oder ohne Salat

Menüplan

27.Okt. bis 2.Nov. 2025

Znacht

Montag

Fleischweggen
Salatteller

Dienstag

Kartoffeln
mit Raclettekäse
überbacken
Cornichons, Ananas und Zwiebeln

Mittwoch

Fruchtwähe mit Rahm

Donnerstag

Salamiteller garniert
St. Gallerbrot

Freitag

Gulaschsuppe
Brot

Samstag

Wild -Terrine
Selleriesalat mit Trauben

Sonntag

Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Kürbiscrèmesuppe
mit Wienerli und 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.