

Menüplan

vom 20. Juli bis 26. Juli 2026

Zmittag mit Fleisch

Montag	Hacktätschli an Kräuterjus Kartoffelstock Grillierte Tomate
Dienstag	Spaghetti Bolognese Reibkäse
Mittwoch	Kalbsvoressen mit Dörrtomaten Polenta Rüebli mit Petersilie
Donnerstag	Rindsgeschnetztes Stroganoff Gnocchi Bohnen
Freitag	Grillierter Lachs an Zitronensauce Risotto Zucchini
Samstag	Grillschnecke an Zwiebelsauce Rösti Kohlräbli mit Schnittlauch
Sonntag	Gefüllte Kalbsbrust Herzoginnenkartoffeln Gemüsebouquet

Vegetarisches Zmittag

Panierte Zucchettischeiben auf Gemüserisotto
Gemüseteller mit Schnittlauchquark Bratkartoffeln
Tortelloni Pesto Rosso Tomatensauce
Rösti mit Spiegelei Marktgemüse
Käsekuchen mit Lauch
Tomatenrisotto mit Parmesan – Chips
Tofupiccata an Paprikasauce Petersilienkartoffeln Gemüsebouquet

Wochenhit

von Montag bis Freitag, ohne Feiertage

Caesar Salat mit Pouletbrust und Speck

Salat

Bedienen Sie sich täglich vom immer frischen und reichhaltigen Salatbuffet.

Suppe

Montag: **Gemüsecrèmesuppe**
Dienstag: **Bouillon mit Ei**
Mittwoch: **Zucchetticrèmesuppe**
Donnerstag: **Minestrone**
Freitag: **Sellerie – Apfelcrèmesuppe**
Samstag: **Tagessuppe**
Sonntag: **Kraftbrühe mit Sherry**

Dessert

Mittwoch: **Nussgipfel**
Freitag: **Schoggicrème mit Birnen**
Sonntag: **Himbeer – Joghurttorte**

Zusätzliches Angebot

Birchermüesli
Früchtekuchen
Käsekuchen mit oder ohne Salat
Melone Rohschinken

Menüplan

vom 20. Juli bis 26. Juli 2026

Znacht

Montag

Chäschüechli
gemischter Salat

Dienstag

Schinken – Teller reichhaltig garniert
Roggenbrot

Mittwoch

Pfannkuchen
gefüllt mit Konfi

Donnerstag

Pouletsalat garniert
Ruchbrot

Freitag

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott

Samstag

Hauspastete
Cumberlandsauce
Selleriesalat

Sonntag

Sonntagsbuffet

Saisonaler Teller

von Montag bis Samstag

Melone mit Rohschinken

Zusätzliches Angebot

von Montag bis Samstag

Birchermüesli
Rührei mit Toast
Fruchtwähe
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.