

Mittagessen

KW 41 vom 05.10.2026 bis 11.10.2026

11:30 bis 13:30 Uhr

Tagesmenü			Tageshit (Vegan / Vegetarisch)		Markt Buffet
MO	Gemüsecremsuppe	1,3,7	Gemüsecremsuppe	1,3,7	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Offener Hausburger		Pilz- Gemüsesteak	1/3	zusätzliche Gemüse
	BBQ-Sauce	9/12	an veganem Kräuterjus	9/12	und Beilagen als
	Bratkartoffeln mit Rosmarin	7	Süsskartoffelstampf mit Baumnüssen	7/8	optionales Angebot im Marktbuffet.
DI	herbstliches Ofengemüse		Rosenkohl	7	
	Maroni-Selleriesuppe	1/7/9	Maroni-Selleriesuppe	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Kalbshackbraten	7/12	Pizokelpfanne		zusätzliche Gemüse
	Pilzrahmsauce		mit buntem Gemüse	1/3/7	und Beilagen als
Lernenden-Spezial	Kürbisspätzli	1/3/7	und Walchwiler Bergkäse		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Rotkraut	7/9/12	serviert mit Röstzwiebeln		
	Kürbiscremesuppe mit Sternanis	1/7/9	Kürbiscremesuppe mit Sternanis	1/7/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Kalbsgeschnetzeltes		Grillierter Kürbis		zusätzliche Gemüse
MI	Zürcher Art	7/12	Rotkraut mit Marroni	9/12	und Beilagen als
	Nudeln	1/3	Apfel mit Preiselbeeren		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Tomaten mit Kräutern		Spätzli Timbale	1/3/7	
	Süsskartoffelcremesuppe	1/7/8/9	Süsskartoffelcremesuppe	1/7/8/9	Pasta
	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
DO	Uelihof Schwingerbratwurst		Fried Nudeln mit gebratenem Ei	1/3/6	zusätzliche Gemüse
	mit Röstzwiebeln	1	und Getreidegeschnetzeltem	9/11	und Beilagen als
	Pommes Duchesse	1/3/7	mit Pack Choi		optionales Angebot im Marktbuffet.
	Rahmwirsing	7	und Koriander		
	Suppe Hausfrauenart	9	Suppe Hausfrauenart	9	Pasta
FR	Menüsalat	3/10	Menüsalat	3/10	Pasta- Sauce
	Pochiertes Forellenfilet	4	Blumenkohl- Kichererbsen		zusätzliche Gemüse
	Zuger Art	7/9/12	an roter Currysauce		und Beilagen als
	Gerste mit Safran	1/7/9	Jasmin Reis	6/9/11	optionales Angebot im Marktbuffet.
	Gedünsteter Spinat mit Pinienkernen	7			
SA	Gemüse- Currysuppe	1/6/7/9	Herkunft unserer Backwaren Ab Februar 2024 gilt eine Deklarationspflicht des Herstellungslandes aller Backwaren im Offen-Verkauf. Dieses verkünden wir sehr gerne da es unsere Philosophie ist Produkte von lokalen Partnern zu beziehen. Demzufolge stammen alle Backwaren aus der Schweizer Produktion. Für weitere Anregungen und Rückmeldungen bitte per Mail an. peter.amrein@zgks.ch		Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10			zusätzliche Gemüse
	Hirschgeschnetzeltes	7/12			und Beilagen als
	an Preiselbeerrahmsauce				optionales Angebot im Marktbuffet.
	Schupfnudeln	1/3/7			
SO	gebackener Kürbis				
	Tagesdessert				
	Blumenkohlcreme mit Nüssen	1/7/8/9			Zusätzliches Fleischangebot
	Menüsalat	3/10			zusätzliche Gemüse
	Kalbs Adrio				und Beilagen als
	an Oregano Sauce	9/12			optionales Angebot im Marktbuffet.
	Bäckerin- Kartoffeln	7			
	Glasierte Randen mit Thymian	7			
	Sonntagsdessert				

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Wenn nicht anders vermerkt, stammt unser Fleisch, Geflügel und Süsswasserfisch ausschliesslich aus der Schweiz sowie Wildfleisch aus der Schweiz oder EU, Meeresfisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht.
Die Herstellung sämtlicher Backwaren wurden in der Schweiz getätigt. Buntbarsch: NL, Lachs: Norwegen

Legende Allergenbezeichnung

1 Glutenhaltige Getreide	6 Sojabohnen & Erzeugnisse	11 Sesamsamen & Erzeugnisse
2 Krebstiere & Erzeugnisse	7 Milch & Erzeugnisse	12 Schwefeldioxid & Sulfite
3 Eier & Erzeugnisse	8 Hartschalenobst & Erzeugnisse	13 Lupinen & Erzeugnisse
4 Fische & Erzeugnisse	9 Sellerie & Erzeugnisse	14 Weichtiere & Erzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse	10 Senf & Erzeugnisse	a.A. auf Anfrage