



Restaurant Cafe Mänibach

Speise- und Getränkekarte

Öffnungszeiten der Cafeteria:
07.00 bis 19.00 Uhr

Zentrum Frauensteinmatt
Frauensteinmatt 1
6300 Zug

Telefon 041 769 28 74
frauensteinmatt@alterszentrenzug.ch
www.alterszentrenzug.ch



Restaurant Cafe Mänibach

Herzlich Willkommen im Restaurant Café Mänibach. Wir bedienen Sie gerne von 7.00 – 19.00 Uhr. Bitte beachten Sie dabei folgende Angaben.

Mittagskarte von 11.30 bis 13.30 Uhr und bis 14.00 Uhr à la carte Gerichte.
Die mit einem * bezeichneten Gerichte, servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 18.30 Uhr

Tagesmenü 1, *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Tagesmenü 2 (fleischlos), *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Wochenhit, von Montag bis Samstag, *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Tagesmenü 1, 2, Wochenhit von Montag bis Samstag	CHF	20.00 pro Person
Tagesmenü 1, 2, am Sonntag inklusive Dessert	CHF	28.00 pro Person
Tagesmenü 1, 2, am Sonntag ohne Dessert	CHF	25.00 pro Person
Festtage 1. Januar, Ostersonntag, 25. Dezember	CHF	33.00 pro Person

Nach Möglichkeit verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, wobei es für uns selbstverständlich ist, vor allem Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Herkunftsbezeichnung

Kalb, Rind, Schwein, Poulet:	Schweiz
Wurstwaren / Fleisch Erzeugnisse:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Truthahn, Kaninchen:	Ungarn
Ente, Maispoularde:	Frankreich

Für Fisch und Fischprodukte ist die Herkunft und das Fanggebiet mit * gekennzeichnet und auf der Menükarte ersichtlich (* Fisch Etikettierung und Produktionsmethoden).

W=Wildfang gefangen in FAO B= Binnenfischerei A= Aquakultur Zucht

Egli: B Estland (EE)	Lachsforelle / Forelle: A Italien (IT)
Buntbarsch: A China (CN)	Meerfischknusperli Merlan: W FAO 21 Nordwestatlantik
Flunder und Dorsch: W FAO 27 Nordostatlantik	Pangasius: A Vietnam (VN)
Fischstäbchen Alaska Seelachs: W FAO 67 Nordostpazifik	Saibling: A Island (IS)
Lachs: A Norwegen (NO)	Zander: B Russland (RU)

Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.



Restaurant Cafe Mänibach

Salate

Salat vom Buffet	CHF 7.50
Grosser Salatteller vom Buffet	CHF 11.00

Suppen

Tagessuppe (Cremesuppe oder Bouillon)	CHF 5.00
*Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube	CHF 7.50

Hauptgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF 23.50
Felchenknusperli vom Zugersee mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 25.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterrösti und Tagesgemüse	CHF 28.50
Klassischer Caesar Salat Mit Original Cesar Dressing, Schweizer Poulet Brust, gebratenem Speck, Croutons und Parmesansplitter auf römischem Salat	CHF 18.50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüsegar nitur	CHF 10.50
Spaghetti Napoli (Tomatensauce) mit Parmesan	CHF 9.00
Portion Pommes	CHF 7.00



Restaurant Cafe Mänibach

Kalte Gerichte

*Grosses Birchermüesli (mit Früchten und Rahm garniert)	CHF 8.00
*Gemischter Käseteller (mit verschiedenem Hart- und Weichkäse, Nüssen und Trockenfrüchten)	CHF 16.50
*Mänibach-Teller (Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami, Kochschinken, Käse, Butter und Brot)	CHF 18.50
*Klassischer Caesar Salat Mit Original Cesar-Dressing, Schweizer Poulet Brust, gebratenem Speck, Croutons und Parmesansplitter auf römischem Salat	CHF 18.50
*Schweizer Wurst-Käsesalat garniert Klassiker mit frischen Salaten garniert	CHF 18.50
*Bunter Salatteller mit gekochtem Ei	CHF 13.50
*abwechslungsreiches Sandwich – Angebot (Für den kleinen Hunger zwischendurch, servieren wir verschiedene frische Sandwiches. Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft.)	



Restaurant Cafe Mänibach

Glacekarte

		Mini
Eiskaffee Grossmutterart	CHF 9.00	
Coupe Dänemark Vanille-Rahmglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm	CHF 9.50	CHF 7.50
Coupe Maison Zitrone-, Himbeer- und Mango-Passionsfruchtsorbet mit frischem Fruchtsalat	CHF 9.50	CHF 7.50
Bananensplit Vanille- und Schokoladen-Rahmglace mit Bananenhälften, Schokoladensauce, Rahm und Mandelblättchen	CHF 11.00	CHF 8.00
Coupe Chriesi Marzipan-Sauerkirsche- und Tiramisu-Rahmglace mit Chriesikompott	CHF 9.50	CHF 7.50
Kugel Eis	Pro Kugel	CHF 3.00
Portion Rahm		CHF 1.50

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Mocca, Tiramisu, Marzipan-Sauerkirsche, Sorbet Himbeer, Sorbet Mango-Passionsfrucht, Zitronensorbet

Täglich variierendes Dessertangebot



Restaurant Cafe Mänibach

Warme Getränke

Café nature, crème, Espresso					CHF	3.90
Doppelter Espresso					CHF	5.50
Kaffee Hag (koffeinfrei)					CHF	3.90
Schale, Cappuccino					CHF	4.50
Latte Macchiato					CHF	5.00
Milch warm / kalt	2 dl	CHF	2.80	3 dl	CHF	3.70
Caotina, Ovomaltine warm / kalt	2 dl	CHF	4.10	3 dl	CHF	5.00
Tee (diverse Sorten)					CHF	3.90
Punsch (Orange, Rum, Apfel)					CHF	3.90
Kaffee Fertig diverse Sorten					CHF	5.50
Spirituosen diverse Sorten				2 cl	CHF	5.00

Kalte Getränke in Flaschen

Cola, Cola Zero				50 cl	CHF	4.50
Elmer Citro				50 cl	CHF	4.50
Apfelschorle				50 cl	CHF	4.50
Orangina				50 cl	CHF	4.50
Eistee				50 cl	CHF	4.50
Mineral mit/ohne Kohlensäure				50 cl	CHF	4.30
San Bitter ohne Alkohol				10 cl	CHF	4.10
Schweppes Tonic				20 cl	CHF	4.10
Schweppes Bitter Lemon				20 cl	CHF	4.10
Traubensaft				20 cl	CHF	4.10
Michel Bodyguard				20 cl	CHF	4.10
Michel Orangensaft				20 cl	CHF	4.10
Baarer Goldmandli Spezial hell 5.2 Vol. %				33 cl	CHF	4.20
Feldschlösschen alkoholfrei					CHF	4.20



Restaurant Cafe Mänibach

Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl	1lt
Mineralwasser Adelbodner mit/ohne Kohlensäure		CHF 2.10	3.20	4.30	7.50
Rivella rot/blau		CHF 2.20	3.30	4.40	8.00
Apfelquirl		CHF 2.20	3.30	4.40	8.00
Orangensaft					CHF 9.00
Glasgeld	CHF 1.00				

Weine im Offen-Ausschank

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl
St. Saphorin Dizerens	CHF 4.50	9.00	13.50	22.50
Chardonnay Romand	CHF 4.00	8.00	12.00	20.00
Epresses Chanoz Dessus	CHF 5.50	11.00	16.50	27.50
Rosé				
Oeil de Perdrix Saxer	CHF 4.00	8.00	12.00	19.50
Rotweine				
Graveline Assemblage rouge	CHF 4.00	8.00	12.00	19.50
Merlot Ticino Zanini	CHF 4.00	8.00	12.00	19.50
St. Emillion Lussac	CHF 4.00	8.00	12.00	20.00
Primitivo Salento Senza Parole amabile	CHF 5.00	10.00	15.00	25.00
Schaumwein	1dl	2dl		
Prosecco Raffaello extra Dry	CHF 6.50	13.00		



Restaurant Cafe Mänibach

Flaschenweine Schweiz

Weisswein

Epesses Chanoz Dessus 70cl **CHF 36.00**

*Blütenduftnase mit etwas Lindenblütenaroma, angenehm frisch im Gaumen.
Fruchtiger, würziger Wein mit einer robusten Struktur, nicht zu schwer.*

Rotweine

Maienfelder Pinot Noir 75cl **CHF 47.00**

*Ein intensives, dichtes Fruchtbouquet in der Nase und ein runder,
voller Körper mit fruchtiger Aromatik begeistert den Gaumen.
Geschmack Taminaroma, rote Beeren und ein gewisser Holzton.*

Roncaia Riserva Merlot Ticino 37.5cl **CHF 28.00**

Roncaia Riserva Merlot Ticino 75cl **CHF 49.00**

*Die Nase ist voller Duftnoten von Schokolade, Nüssen, Holz und
dunklen Beeren. Im Mund präsentiert sich eine feine Struktur
und Eleganz mit gut strukturierten und gut spürbaren Tanninen.
In einem langen Nachklang offenbart dieser Riserva all seine Facetten.*



Restaurant Cafe Mänibach

Flaschenweine Italien

Weisswein

Roero Arneis 75cl

CHF 38.00

Fruchtig mit milder Säure und gehaltvollem Geschmack.

Bouquet von Apfel und Birne, Banane und Pfirsich.

Im Gaumen dominiert eine frische seidige Eleganz.

Abgang ist fruchtig und leicht süsslich.

Rotweine

Primitivo Salento Senza Parole amabile 75cl

CHF 33.00

Ein kräftiges Rot, ist fast schwarz und besitzt ein intensives Bouquet

von Waldfrüchten. Am Gaumen würzig, eingelegte Früchte,

üppige Fruchtsüsse, kräftige Struktur mit intensivem Finale.

Schaumwein

Prosecco Raffaello Extra Dry 75cl

CHF 36.00