

MENUPLAN 29.04. - 03.05.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CHEF'S CHOICE	<p>PLANTED GESCHNETZELTES "WHISKY"</p> <p>mit Cappeletti tricolore und Kräuterkohlraben</p> <p>Tagessuppe</p> <p> EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>"TATAKI BOWL"</p> <p>Gebratenes Thunfisch- Steak mit mariniertem Wok- Gemüse und Gewürzreis</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 20.00 INT 16.00</p>	<p>"HOUSE OF MOMOS"</p> <p>Tibetanische Teigtaschen mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Spinat, Tofu, Paneer und Pilzen gefüllt. Gurken- Erdnuss- Salat</p> <p>Tagessuppe</p> <p> EXT 19.00 INT 15.00</p>	<p>GEBRATENE LAMM HUFT</p> <p>Mit Ratatouille, Polenta und Kräuterjus</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 21.00 INT 17.00</p>	<p>CONCHIGLIE ALL'ARRABBIATA</p> <p>an rassisger Tomatensauce Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p> EXT 18.00 INT 14.00</p>
DAILY'S	<p>RINDS- GESCHNETZELTES "WHISKY"</p> <p>mit Cappeletti tricolore und Kräuterkohlraben</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>MARINIERTER SCHWEINSHALSBRATEN</p> <p>mit Rotweinsauce, Brätlerkartoffeln und Karottenduo</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>BURGER PATTY</p> <p>mit Chimichurri- Mayo, Country Cuts und Peperonata mit Tomaten</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>CHÖGELI PASTETLI</p> <p>mit Brätchügeli, Langkornreis und Erbsli & Rüeblli</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>CONCHIGLIE ALL AMATRICIANA</p> <p>mit Speck, Tomatensugo, Zwiebeln und Basilikum Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>
SEASON MARKET	<p>PIZOKELPFANNE "AABÄCHLI"</p> <p>mit Karotten, Pfälzerkarotten, Blattspinat, Rahm, frischen Kräuter und Parmesan pro 100g</p> <p>EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>SPINATWEGGEN</p> <p>mit Ofenaubergine und Dörrtomaten dazu Linsen Strozzapreti</p> <p>pro 100g</p> <p>EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>CAMEMBERT MÉDAILLONS</p> <p>mit Kräuterbulgur und marinierten Randenecken</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>LEMON TOFU</p> <p>mit Shirataki Noodles und Broccoli mit Sesam</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>WESTINDISCHES VINDALOO</p> <p>Würziges Kartoffelragout mit Quorn serviert mit Basmatireis</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag 6:00 - 16:30 Uhr
Mittagessen 11.30 - 13.30 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

Restaurant Aabächli, Hochbauamt Kanton Zug
Aabachstrasse 5, 6300 Zug, Preise in CHF inkl. MwSt.