

MENUPLAN 13.05. - 17.05.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CHEF'S CHOICE	<p>RED THAI CURRY MIT QUORN</p> <p>mit Peperoni, Mungosprossen, Bohnen und Basmatireis Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p> EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>"MEXICO" ONE POT BLACK BEAN</p> <p>mit Quinoa-Chili, Schwarze Bohnen, Mais, Tomaten und Kreuzkümmel-Joghurt Dip Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 19.00 INT 15.00</p>	<p>"MEXICO" CHILES EN NOGADA</p> <p>Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch, Baumnußsauce, Granatapfelkerne und Koriander Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 19.00 INT 15.00</p>	<p>"MEXICO" MOLE CHICKEN</p> <p>mit Pouletsteak, Mole, Mais Couscous und Sauerrahm Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 19.00 INT 15.00</p>	<p>PLANTED FILET</p> <p>mit Rotweinjus, Butternudeln und sautierten Zucchetti mit Schnittlauch</p> <p>Tagessuppe</p> <p> EXT 18.00 INT 14.00</p>
DAILY'S	<p>RED THAI CURRY MIT RINDFLEISCH</p> <p>mit Peperoni, Mungosprossen, Bohnen und Basmatireis Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>LUMACONI BOLOGNESE</p> <p>mit Rindshackfleisch und Reibkäse Menusalat</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>MEERFISCH KNUSPERLI IM BIERTTEIG</p> <p>mit Pommes Risolées, Brokkoli mit Mandeln und Tartarsauce</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>GESCHMORTER FLEISCHVOGEL</p> <p>an Merlotsauce, Kartoffelstock und grüne Bohnen mit Zwiebeln</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>	<p>SCHWEIZER POULETBRUST</p> <p>mit Rotweinjus, Butternudeln und sautierten Zucchetti mit Schnittlauch</p> <p>Tagessuppe</p> <p>EXT 18.00 INT 14.00</p>
SEASON MARKET	<p>PANIERTE JALAPENOS</p> <p>gefüllt mit Frischkäse dazu Maisbrei und rassiges Tex-Mexgemüse</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>KAROTTEN - PFLAUMEN TAGINE</p> <p>Geschmorte Karotten mit Dörrpflaumen, Mandeln und Couscous</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>GEMÜSE GYOZA</p> <p>mit Soja Dip und gebratenem Reis</p> <p>pro 100g</p> <p>EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>INDISCHES JALFREZI</p> <p>Würziger Eintopf mit Blumenkohl, Karotten, Zucchetti, Peperoni und Jasminreis</p> <p>pro 100g</p> <p> EXT 4.00 INT 3.20</p>	<p>CALAMARES IM BACKTEIG</p> <p>mit Limetten-Mayonnaise, Ebly und Blattspinat</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.