

MENUPLAN 20.05. - 24.05.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CHEF'S CHOICE	—	"MEXICO" ALBONDIGAS SOPPA — mit Rindhackfleisch, Kartoffeln, Karotten, Chorizo, Zucchini, Tomaten und Knoblauch-Chili Brot Menusalat Tagessuppe EXT 19.00 INT 15.00	"MEXICO" COCHITA PIBIL GREEN RICE CHARRO BEANS — mit Schweinsschulter, Chorizo, weisse Bohnen, Tomaten, Arroz verde und Zwiebelpickels Menusalat Tagessuppe EXT 19.00 INT 15.00	"MEXICO" PLANTBASED MEXICO BOWL — mit Reis, Protaneo BBQ Hack, Kidney Bohnen, Guacamole und Tomaten- Maissalsa Menusalat Tagessuppe (V) EXT 19.00 INT 15.00	QUORN- GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART — mit Champignonsauce, Schwingerhörnli und gedämpfter Brokkoli (V) EXT 18.00 INT 14.00
DAILY'S	DAS AABÄCHLI- TEAM WÜNSCHT ALLEN EINEN SCHÖNEN FEIERTAG —	POULET GESCHNETZELTES — an Dörrtomatenjus mit Rahm, Spiralen Teigwaren und gebratene Zucchini Tagessuppe EXT 18.00 INT 14.00	SCHLEMMERFILET BORDELAISE — mit Trockenreis und gedämpften Romanesco Tagessuppe EXT 18.00 INT 14.00	EMMENTALER HACKSTEAK — dazu Demi-Glace, Country Cuts und Erbsen mit Cipolotti Tagessuppe EXT 18.00 INT 14.00	SCHWEINS- GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART — mit Champignonsauce, Schwingerhörnli und gedämpfter Brokkoli EXT 18.00 INT 14.00
SEASON MARKET	—	WESTINDISCHES VINDALOO — Würziges Kartoffelragout mit Quorn serviert mit Basmatireis pro 100g (V) EXT 4.00 INT 3.20	CAPPELLETTI "FUNGHI" — an Tomatensauce mit Mascarpone pro 100g EXT 4.00 INT 3.20	SZEGEDINER GULASCH — Schweinsvossen mit Sauerkraut und Knöpfli pro 100g EXT 4.00 INT 3.20	MARINIERTE CHICKEN WINGS AUS DEM OFEN — mit Grillpeperoni, Baked Potatoes und Kräuterquark pro 100g EXT 4.00 INT 3.20

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.