

Zentrum Sonnhalde
Sonnhalde
6313 Menzingen



Wohnen - Arbeit - Ausbildung

Tel 041 757 55 55
Fax 041 757 55 05
info.zentrum@stiftung-maihof.ch
www.zentrum-sonnhalde.ch

Stiftung Maihof Zug



Zentrum Sonnhalde

Erfolgreich weiterkommen in Menzingen



Fein schmecken

Gast sein heisst bei uns vor allem eines:
Geniessen! Mit allen Sinnen erleben: die Genüsse aus unserer ausgezeichneten Saisonküche, die entspannende Atmosphäre in unserem **ZENTRUM SONNHALDE**, die wunderbare Panoramasicht über den Zugersee, die Stille des neuen Tages und die Düfte der umliegenden Wälder und Wiesen. Eintauchen in die Idylle des Zugerlandes.

Im **ZENTRUM SONNHALDE** werden Sie von Jugendlichen mit besonderen Lernbedürfnissen bedient, unterstützt von unserem fachkompetenten Personal. Die Lernenden absolvieren bei uns eine zweijährige Ausbildung in der Hauswirtschaft um anschliessend, wenn möglich, in der Privatwirtschaft integriert zu werden.

Seien Sie bei uns zu Hause – Ihr ZENTRUM SONNHALDE.





Apérogebäck



Schinkengipfeli	Stück	Fr. 2.00
Käsechüechli	Stück	Fr. 1.80
Choux gefüllt mit Frischkäse	Stück	Fr. 1.80
Belegte Brötli (mit Parisette) nach Wahl	Stück	Fr. 2.50
Antipasta		
Cocktailtomate gefüllt mit Frischkäse	Portion	Fr. 3.00
Gefüllte Zucchetti mit Fetakäse	(3 Stk.)	
Peppadew Ceposa		
Chips Salz/Paprika	Sack gross	Fr. 6.00
Chips Salz/Paprika	Sack klein	Fr. 2.00
Nüssli Salz	Büchse	Fr. 4.00

Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Apérowünsche.



Salate und Suppen



Bunter Blattsalat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Tomaten-Mozzarellasalat	Fr. 8.00

Wählen Sie aus folgenden Dressings aus:
Französisch-, Italien- oder Redrose-Dressing

Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Eierstich	Fr. 7.50
Maisschaumsuppe mit Brotcrôtons	Fr. 8.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 8.50



Kalte und warme Vorspeisen



Melone mit Rohschinken	Fr. 12.00
Randencarpaccio mit Saisonsalat	Fr. 9.00
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelgulasch	Fr. 12.00
Gedünstetes Felchenfilet auf der Erbse	Fr. 12.00
Pastetli mit Gemüsefüllung	Fr. 10.00
Tortelli nach Saison mit Tomatenpesto	Fr. 11.00



Hauptspeisen (Fleisch und Fleischlos)



Pouletbrüstli mit einer Apfel-Mandelfüllung		Fr. 21.00
Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltem und Fruchtegarnitur		Fr. 19.00
Schweinsbraten mit Zwetschgenchutney		Fr. 18.50
Schweinsfiletmedaillon mit Calvadosauce		Fr. 33.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zücherart»		Fr. 22.20
Kalbsschnitzel an Morchelsauce		Fr. 40.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff		Fr. 23.00
Rindsschmorbraten		Fr. 22.00
Quornschnitzel mit einer Spinat-Käsefüllung		Fr. 20.00
Gemüse-Kartoffelhüechli	2 Stück	Fr. 17.00
Sbrienztätschli mit Joghurtsauce	2 Stück	Fr. 18.00
Gemüsepiccata		Fr. 16.00

Beilagen

Rösti, Teigwaren, Trockenreis, Dauphinekartoffeln
Maisschnitten oder Kartoffelgratin
2 Sorten Gemüse (Saisonal)

Saisonal

Spätzli oder Schupfnudeln



Hausmannskost



Äplermagronen, Zwiebeln getrocknet und frisches Apfelmues	Fr. 16.00
Rindsghackets mit Hörnli, grüner Salat	Fr. 19.00
Tessinerrösti mit Tomaten und Mozzarella	Fr. 15.00
Hausgemachte Gemüselasagne	Fr. 15.00
Apfel-Käsekuchen «hausgemacht»	Fr. 6.50
Fleischteller «Sonnhalde» (Bündlerfleisch, Mänzinger Mostbröckli, Schinken, Salami, Aufschnitt)	Fr. 18.00

Philosophie

Wir achten auf eine marktgerechte und saisonale Küche. Wir beziehen Frischprodukte vorwiegend aus der Region. Wir berücksichtigen nach Möglichkeit weitere Lieferanten aus der näheren Umgebung.

Fleisch Deklaration

Schinken: Schweiz (Zug)

Speck: Schweiz (Zug)

Trockenfleisch: Schweiz (Zug)

Rind- und Kalb: Schweiz (Zug/Schwyz)

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz (Mägenwil)



Desserts



Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.00
Caramelköppli	Fr. 7.00
Panna cotta mit Früchtecoulis	Fr. 8.50
Tiramisu nach Jahreszeit	Fr. 9.50
Merinque mit Glace	Fr. 9.50
Schokoladenmousse	Fr. 9.50
Brännli Creme	Fr. 8.50
Rahmzuschlag	Fr. 1.00

Weitere Dessertkreationen erfüllen wird gern bei einem persönlichen Gespräch



Buffetvorschläge



Salatbuffet (Vorspeise)		
Salat (mind. 5 Sorten)	pro Person/Sorte	Fr. 1.50
Salatsauce und Garnituren	pro Person	Fr. 1.00
Kaltes Buffet (Hauptgang)		Fr. 32.00
Roastbeef, Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Pastete, Terrinen, Rauchlachs		
Garnituren		
Saucen	3 Sorten	
Warmes Buffet (Hauptgang)		Fr. 39.00
Schweinsbraten, Kalbsbrust gefüllt, kleine Bratwürste, Fleischkäse		
Kartoffelgratin, Teigwaren, Croquetten	2 Sorten	
Gemüse	2 Sorten	
Saucen	2 Sorten	
Pastabuffet (Hauptgang)		Fr. 29.00
Spaghetti, Penne, Ravioli, Lasagne		
Äplermagronen		
Saucen	5 Sorten	
Pesto, Frutti di mare, Lachs, Pilzsauce, Alla rabbiatta, Bolognese, Carbonara		
Käsebuffet (Vorspeise)		Fr. 11.50
Käse	5 Sorten	
Garnituren, Brot		
Käsebuffet (Hauptgang)		Fr. 27.00
Käse	6 Sorten	
Garnituren, Brot		
Dessertbuffet	pro Person/Sorte	Fr. 3.50
Schokoladenmousse, Merinque, Caramelköppli, Tiramisu, Quarkcreme		



Menuvorschläge Winter

Winteridylle

In Ihren Händen halten Sie unsere Winter - Menuvorschläge.

Winter – die Zeit der sinnlichen Gerüche im Haus. Gerüche, die aus der Küche kommen, die herb und kräftig den Töpfen oder süß und würzig dem Ofen entsteigen. Winter – die Zeit, in welcher das Haus gefüllt ist mit liebevollen angelegten Vorräten. Zwiebeln, Kohl und Äpfeln im Keller, Eingemachtes und Getrocknetes in den Schränken. Die Ernte des Jahres liegt geborgen im Haus.

Von diesen Gerüchen und Gewürzen inspiriert haben wir versucht, den Winter einzufangen und seinen Reichtum an Gaben, Düften und Stimmungen in unseren Wintermenüs wiederzugeben.

Falls Ihnen einzelne Komponenten nicht gefallen sollten oder Sie ein komplett anderes Menü wünschen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorlieben zu Ihrem leiblichen Wohl.

Freuen Sie sich auf kulinarische Wintergenüsse und auf die aufmerksame Bedienung in unserem – **ZENTRUM SONNHALDE**.





Menuvorschläge Winter

Menu 1

Frische, sämige Rosenkohlsuppe
mit Blätterteiggebäck

a a a

Sautiertes Kalbsschnitzel an Cognac-Rahmsauce
mit frischen Hausmachernudeln
und winterlichem Gemüsebouquet

a a a

Zimtparfait
serviert mit feinem, parfümiertem Zwetschgenkompott

Preis pro Person Fr. 38.00





Menuvorschläge Winter

Menu 2

Frischer Nüsslisalat

mit gehacktem Ei und Kräuter-Croutons
hausgemachte Frenchsauce

a a a

Gebratenes Schweinsfilet auf Rahmwirsing
dazu Schupfnudeln und feines Rotkraut

a a a

Winterliche, lauwarmer Apfeltarte
serviert mit leichter Vanillesauce und Rahm

Preis pro Person Fr. 35.00

Menu 3

Vorspeise wie ausgewähltes Menu

a a a

**Blätterteigstrudel gefüllt mit Pilzen, Marroni
und Kräuter**

mit feiner aromatischer Paprikasauce
und Safranreis

a a a

Dessert wie ausgewähltes Menu

Preis pro Person Fr. 23.00





Menuvorschläge Frühling

Frühlingsgefühle

Langsam erwacht die Natur aus ihrem Winterschlaf. Verzaubert bewundern wird die ersten Schlüsselblumen, Tulpen in allen Farben, und kecke Gänseblümchen. Blüten und Kräuter duften um die Wette; zart das Veilchen, betörend der Flieder, derb und deftig der Bärlauch.

Unsere Herzen schlagen höher, wenn wir an die knackigen Salate und das junge Gemüse, an all die frühlingshaften Düfte und Gerüche denken. Wir haben versucht, den Frühling mit all seinem Reichtum in unseren Menuvorschlägen einzufangen und wiederzugeben.

Falls Ihnen einzelne Komponenten nicht gefallen sollten oder Sie ein komplett anderes Menu wünschen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorlieben zu Ihrem leiblichen Wohl.

Freuen Sie sich auf kulinarische Frühlingsgenüsse und auf die aufmerksame Bedienung in unserem – **ZENTRUM SONNHALDE**.





Menuvorschläge Frühling

Menu 1

Rüebli-Stangenselleriesalat mit Kokosnussstreussel
angerichtet auf einer Chiffonade aus Eisbergsalat
Quarkdressing

a a a

**Zartes Pouletbrüstli umhüllt mit frischen Kräutern
aus dem Garten**

an einer rassigen Chili-Tomatensalsa
dazu gebratene Rostichuechli
und frische, glasierte Rüebli und Frühlingzwiebeln

a a a

Iced Vanille-Macchiato

(geeister Vanille-Macchiato)
serviert mit hausgemachten Nuss-Prussien

Preis pro Person Fr. 30.00





Menuvorschläge Frühling

Menu 2

Knackiger, bunter Frühlingssalat im Glas
dazu kunsprige Speck-Kasestangen
Italien-Dressing

a a a

Gedünstetes Seehechtfilet auf asiatischem Gemüse
dazu reichen wird einen Basmatireis-Timbale

a a a

Schoggi-Baileys Mousse
auf einer süssen, gluschtigen Mango-Honigsauce

Preis pro Person Fr. 32.00

Menu 3

Vorspeise wie ausgewähltes Menu
(bei Menu 2 nur Käsestange)

a a a

Goldgelb gebratene Maistatschli
an Salbeijus
Beilage wie ausgewähltes Menu

a a a

Dessert wie ausgewähltes Menu

Preis pro Person Fr. 24.00





Menuvorschläge Sommer

Sommertraum

Endlich ist der da – der heiss ersehnte Sommer!

Die Natur verwöhnt uns mit einer verschwenderischen Fülle und zeigt sich in den kräftigsten Farben; vom satten Grün der Wiesen bis hin zum glühenden Rot der Tomaten, zum leuchtenden Gelb der Sonnenblumen oder zum verführerischen Blau und Rot, die uns aus den verschiedensten Beerensträuchern und Pflanzen entgegenlachen.

Nun schöpft der Küchenkünstler aus dem Vollen. Suppen werden entsprechend der heissen Jahreszeit eisgekühlt angerichtet und serviert. Sommersalate erfreuen Jung und Alt. Und wer kann schon feinen, hausgemachten Glaces widerstehen?

Wiederum haben wir versucht, den Sommer mit all seinem Reichtum in unseren Menuvorschlägen wiederzugeben. Falls Ihnen einzelne Komponenten nicht gefallen sollten oder Sie ein komplett anderes Menu wünschen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorlieben zu Ihrem leiblichen Wohl.

Freuen Sie sich auf kulinarische Sommergenüsse und auf die aufmerksame Bedienung in unserem – **ZENTRUM SONNHALDE**.





Menuvorschläge Sommer

Menu 1

**Gemüsecarpaccio unter einem frischen,
sommerlichen Salat**
Krutervinaigrette

a a a

Zartes Involtini aus Schweinefleisch
angerichtet auf Zucchettigemüse
serviert mit Safrannudeln

a a a

Feines, hausgemachtes Erbeer-Tirami su

Preis pro Person Fr. 29.00





Menuvorschläge Sommer

Menu 2

Kalte, leichte Suurrahm-Rucola Suppe
mit einer Grissini-Stange

a a a

**Sautiertes Spiessli mit Poulet, Fenchel
und Gorgonzola**

im Ofen knusprig gebackene Kartoffeln
gedämpfte Tomate

a a a

Schweizer Erdbeeren eingelegt in Rosa Pfeffer
dazu reichen wir eine Kugel Vanille-Glace

Preis pro Person Fr. 29.00

Menu 3

Vorspeise wie ausgewähltes Menu

a a a

Parmigiana di melanzane

(überbackene Auberginen mit Tomaten und Käse)
mit feiner, sämigen Krauterpolenta

a a a

Dessert wie ausgewähltes Menu

Preis pro Person Fr. 24.00





Menuvorschläge Herbst

Herbstsymphonien

Körbe, prall gefüllt mit Äpfeln, Birnen und Trauben,
fallende Blätter – gelb bis purpurrot,
die Herbstsonne im dunkelblauen Himmel,
Nebelschleier am frühen Morgen.

Die Nächte werden kühler und länger,
die Tag trübe und kürzer.
Den Jäger zieht's auf die Pirsch,
und wir zaubern Ihnen den Herbst auf den Tisch.

In Ihren Händen halten Sie unsere Herbst - Menuvorschläge.

Vom Herbst und seinem Reichtum an Gaben, Dufften und Stimmungen
inspiriert, haben wir für Sie drei unterschiedliche Menus
zusammengestellt, welche Ihren Aufenthalt bei uns zu einem
unvergesslichen Erlebnis machen soll.

Falls Ihnen einzelne Komponenten nicht gefallen sollten oder Sie ein
komplett anderes Menu wünschen, setzen Sie sich mit uns in
Verbindung. Gern besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche und
Vorlieben zu Ihrem leiblichen Wohl.

Freuen Sie sich auf kulinarische Herbstgenusse und auf die
aufmerksame Bedienung in unserem – **ZENTRUM SONNHALDE**





Menuvorschläge Herbst

Menu 1

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Champignons
an hausgemachter Sesamvinaigrette

a a a

Schweinsfiletragout mit Kräutern und Lauch
goldgelb gebratene Kartoffelwürfel
buntes Herbstgemüse

a a a

Frisch zubereiteter Caramelflan
mit saisonalen Früchten garniert

Preis pro Person Fr. 32.00





Menuvorschläge Herbst

Menu 2

Frische, sämige Kürbissuppe
mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

a a a

Zartes Pouletgeschnetzgeltes
mit frischen Waldpilzen
und hausgemachten Kräuterspätzli
dazu feinen, glasierten Rosenkohl

a a a

Marroni-Mousse nach Sonnhalde Art
mit Zuger Kirsch verfeinert
und frischen Feigenschnitzen garniert

Preis pro Person Fr. 30.00

Menu 3

Vorspeise wie ausgewähltes Menu

a a a

Pfifferlingsrisotto nach Tessiner Art
garniert mit gehobeltem Parmesan
und caramellisierten Marroni

a a a

Dessert wie ausgewähltes Menu

Preis pro Person Fr. 24.00

