

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

Zentrum Sonnhalde
Sonnhalde
6313 Menzingen



Wohnen · Arbeit · Ausbildung

Stiftung Maihof Zug

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.



Getränkekarte



Mineralwasser Nature

Knutwiler mit Kohlensäure	1,5L	Fr. 9.00
Knutwiler ohne Kohlensäure	1,5L	Fr. 9.00

Tafelwasser gesüsst

Coca Cola	1 L	Fr. 7.00
Coca Cola light	1 L	Fr. 7.00
Sprite	1 L	Fr. 7.00
Fanta	1 L	Fr. 7.00
Rivella rot/blau	1 L	Fr. 7.00
Süssmost	1 L	Fr. 7.00
Orangensaft	1 L	Fr. 9.70
Eistee	1,5 L	Fr. 9.00

Mineralwasser Nature offen

	2dl	3dl	5dl
Knutwiler mit Kohlensäure	Fr. 1.90	Fr. 2.90	Fr. 4.40
Knutwiler ohne Kohlensäure	„	„	„

Tafelwasser gesüsst offen

	2dl	3dl	5dl
Coca Cola	Fr. 2.40	Fr. 3.50	Fr. 5.00
Coca Cola light	„	„	„
Sprite	„	„	„
Fanta	„	„	„
Rivella rot/blau	„	„	„
Süssmost past.	„	„	„
Eistee	„	„	„
Orangensaft	Fr. 2.90	Fr. 4.00	Fr. 5.10

Warme Getränke

Kaffee Creme	Fr. 3.80
Espresso	Fr. 3.80
Schale	Fr. 3.80
Cappuccino	Fr. 3.90
Latte Macchiato	Fr. 4.20
Tee (diverse Sorten)	Fr. 3.30
Punsch	Fr. 3.30
Caotina/Ovomaltine (warm oder kalt)	Fr. 3.60
Milch (warm oder kalt)	Fr. 3.40



Getränkemenu



Kaffee mit Alkohol

Kaffee Lutz/Träsch		Fr. 5.50
Kaffee Zwetschgen		Fr. 5.50
Kaffee Kräuter		Fr. 5.50
Kaffee Kirsch		Fr. 5.50
Kaffee Williams		Fr. 5.50

Spirituosen

Williams	2 cl	43%	Fr. 5.00
Kirsch	2 cl	43%	Fr. 5.00
Träsch	2 cl	45%	Fr. 5.00
Grappa	2 cl	41%	Fr. 6.50
Cognac	2 cl	40%	Fr. 6.50
Vieille Prune	2 cl	40%	Fr. 6.50
Calvados	2 cl	40%	Fr. 6.50

Biere

Braugold	33 cl	Fr. 4.30
Eichhof alkoholfrei	33 cl	Fr. 4.30

Weine offen

Rotwein

Midi-Merlot	2dl	Fr. 6.50
-------------	-----	----------

Weisswein

Riesling&Sylvaner	2dl	Fr. 7.50
-------------------	-----	----------

Flaschenweine

Rotweine

Merlot Ismaro Ticino DOC, Schweiz *	7.5dl	Fr. 37.00
Herbstgold Rutishauser, Schweiz *	5 dl	Fr. 17.00
Malanser Bündnerbanner, Schweiz *	5 dl	Fr. 19.00

Weissweine

Sauvignon blanc Zizers, Schweiz *	7.5dl	Fr. 39.00
Aigle AOC Testuz, Schweiz *	5 dl	Fr. 19.00
Herbstgold Rutishauser, Schweiz *	5 dl	Fr. 17.00

* Weine auf Vorbestellung



Weinkarte



Flaschenweine Rot Spanien



Al Muvedre
2006
7,5 dl

Fr. 34.00

Der Al Muvedre duftet schmeichelnd nach frischen Beeren mit einem Anflug von Grenadine. Im Mund wirkt er nach weichem Auftakt fruchtbetont, saftig und ausgewogen.

Der Al Muvedre gedeiht unter dem Einfluss des Mittelmeer-Klimas und harmoniert deshalb wunderbar mit der mediterranen Küche.

Italien



Barbera d'Asti
2006
7,5 dl

Fr. 36.00

Der Barbera d'Asti harmoniert mit Hauptgängen der piemontesischen Küche, z.B. Kaninchenragout oder Polenta mit Steinpilzen.

Frankreich



Midi-Merlot
2005
5 dl

Fr. 18.00

Er fasziniert mit einer saftigen Fruchtigkeit, Anklänge an rote Beeren, Kaffee und einem Hauch von Pfefferminze. Zugänglich und gehaltvoll lässt sich der Midi-Merlot mit fast allen Gerichten kombinieren – ein bekömmlicher Wein für jeden Tag.



Weinkarte



Flaschenweine Weiss

Italien



Il Sogno Bianco, Inzolia

Fr. 35.00

2007

7,5 dl

Der Sogno Bianco funkelt strohgelb mit grünen Reflexen. Sein intensives, vornehm wirkendes Bouquet erinnert an Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchte. Diese Aromen prägen in perfektem Einklang mit harmonisch eingebundenen Säuren den frischfruchtigen, anhaltenden Geschmack. Der Sogno Bianco ist als Apéro ein ebenso grosses Trinkvergnügen wie als Begleiter von Fischgerichten oder marinierten Pilzen.

Spanien



Basa

Fr. 39.00

2006

7,5dl

Der Basa gedeiht auf kalkhaltigen, trockenen Böden, die dem Wein sein ausgeprägt fruchtiges Bouquet und seinen aromareichen, deutlich an Grapefruits erinnernden Geschmack verleihen. Der Basa eignet sich am Besten als Aperitif und Vorspeisen

Genf



Riesling & Sylvaner de Peissy

Fr. 19.00

2005

5 dl

Der Riesling & Sylvaner de Peissy ist hellgelb und duftet fein nach Muskat mit Anklängen an tropische Früchte. Mit seinen delikaten Aromen passt dieser Wein hervorragend zu einheimischen Fischgerichten, Gemüsegratins und zu nicht allzu rezentem Käse.



Die wichtigsten Grundsätze im biologischen Rebbau...

- Die Rebberge sind gentechnikfrei
- Die Parzellen sind auch mit Gräsern und Kräutern bewachsen. Auf Unkrautvernichtungsmittel wird verzichtet
- Mineralien und organische Substanzen wie kompostierter Mist garantieren eine natürliche Düngung. Der Einsatz von Kunstdünger ist verboten
- Nützlinge werden gefördert. Der Einsatz von synthetischen Insektiziden ist nicht erlaubt
- Pilzkrankheiten werden nicht mit synthetischen Fungiziden, sondern mit Schwefel und nach Bedarf mit wenig Kupfer oder Tonerde bekämpft
- Die Weine werden durch Umziehen und durch natürliche Schönungsmittel wie z.B. Eiweiss auf behutsame Art geschönt
- Das Konservierungsmittel schweflige Säure wird nur in minimalen Dosen eingesetzt.

Haben Sie keinen passenden Wein für Ihren Anlass gefunden?

Wir werden bemüht sein, den richtigen Wein für Sie und Ihre Gäste zu finden.

