

elefant

j

Essen & Trinken

Stiftung
zuwebe

Der Gastronomie-Bereich wird neu Aus- und Weiterbildungs-Betrieb der Stiftung zuwebe. Es werden verschiedene Ausbildungsprogramme (PrA, EBA, EFZ) in den Bereichen Restauration und Küche angeboten. Damit schaffen wir einen abwechslungsreichen, vielseitigen und einmaligen Ausbildungsbetrieb. Der Elefant bietet für die Ausbildung von IV-Lernenden optimale Rahmenbedingungen. Dadurch wird individuelle Förderung, bedarfsgerechte Unterstützung oder eine angepasste Lernzielentwicklung für Menschen mit Beeinträchtigung noch mehr möglich gemacht. Und damit ein innovativer Entwicklungsraum geschaffen, welcher für alle offen ist und wo Inklusion ermöglicht wird.

SOFT GETRÄNKE

Kalte Getränke

Projekt «Wasser für Wasser»	
3 dl	4.90
5 dl	5.50
1 Liter	9.00
mit oder ohne Kohlensäure	
Sirup 2dl / 3dl	1.50/2.00

Vivi Kola	4.90
Vivi Kola Zero	4.90
Vivi Soda Blutorange/Ingwer	4.90
Vivi Soda Apfelschorle	4.90
Vivi Mate	4.90
Rivella rot	4.90
Tonic	4.90
Bitter Lemon	4.90
Ginger Beer	4.90
Ginger Ale	4.90

Hausgemachter Eistee

3 dl	5.00
5 dl	6.50
1 Liter	11.00

Biologische Tees

Grün, Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Verveine, Chai, Ingwer	6.00
--	------

Feinster Kaffee

Café Creme	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	7.00
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	7.00
Vanille, Haselnuss, Caramell	7.70
Café Melange	5.70

Heisse Getränke

Heisse Milch	5.50
Heisse Schokolade	5.50
Heisse Ovomaltine	5.50
Chai Latte	6.70
Punsch (Apfel, Orange)	6.00
Babyccino	2.00

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

APÉRO

Aperitif, Drinks und Cocktails

Gespritzter Weisswein	7.00
Hugo	11.00
Erdbeer Daiquiri	11.00
Cosmopolitan	13.00
Gin Fizz	13.00
Sex on the Beach	16.00
Negroni	13.00
Americano	13.00
Spritz Veneziano	11.00
Whiskey Sour	13.00
Pina Colada	16.00

Kleine und Grosse Biere

Hopfenmandli offen, 4.8%	
2 dl	4.00
3 dl	5.50
5 dl	7.50
Baarer Bier, alkoholfrei	5.50

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

Wochenmenü

Salat **oder** Suppe

* * *

Menü I 29.00

Rindsrippli
mit Kartoffelpüree und Gemüse*

oder

Menü II 26.00

Gartenkräuterrisotto
mit Blumenkohl im Tempura-Teig

* * *

Mini Cake

*aus der Bio-Gärtnerei der Stiftung zuwebe in Edlibach

Herkunft Fleisch und Fisch

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fisch	Schweiz

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen	14.00
Melone mit Rohschinken	14.00
Gurkenkaltschale	8.00

Hauptgang

Tomaten-Waffeln mit grillierten Zucchetti, Büffelmozzarella und Basilikumsorbet	22.00
--	-------

Dessert

Eine Auswahl an Desserts findest du in unserer Vitrine

Glace und Sorbet

Vanilleglace, Schokoladeglace	je 4.00
Mangosorbet, Erdbeeresorbet	

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

WEINE

Schaumwein

Valdobbiadene Superiore DOCG

Dieser strohgelbe Prosecco mit feiner und anhaltender Perlage ist frisch und leicht. Er hat intensive fruchtige Noten von reifem Apfel und Akazienblüten.

75 cl	48.00
1 dl	7.00

Roséwein

Rosé L´Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC, 2022

Ein lachsfarbener Rosé mit lebhaftem Bouquet von Erdbeeren und Johannisbeeren. Im Gaumen ist er fruchtig und wich mit einer würzigen Aromatik. Ein sehr harmonischer und ausgewogener Oeil de Perdrix, welcher die Aromen der Pinot Noir Traube voll entfaltet.

75 cl	46.00
1 dl	6.50

Weisswein

Bündner Blanc de Noir Raetia Prima AOC, 2021

Ein fruchtiger Wein mit einem kräftigen, komplexen Bukett von Zitrusfrucht, Stachelbeere und exotischen Früchten.	75 cl 1 dl	48.00 7.00
---	---------------	---------------

Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried, Österreich, 2021

Aromen von Banane, Minze, Zitrusfrucht und eine lebendige Mineralik, ergänzt von fein pfeffrigen Noten.	75 cl 1 dl	46.00 6.50
---	---------------	---------------

Himmelgrün, Johanniter, Zug AOC

Johanniter Trauben ergeben einen fruchtigen, gehaltvollen Weisswein. Grün und nicht Weiss ist die Farbe der Trauben und himmlisch ihr Genuss.	75 cl 1 dl	49.00 7.50
---	---------------	---------------

Rotwein

Panorama rot AOC Zürich, 2021

Die Farbe ist granatrot mit einem fast schwarzen Kern. Der Wein enthüllt eine Mischung aus fruchtigen Noten begleitet von einem würzigen Charakter von Herbstlaub.	75 cl 1 dl	49.00 7.50
--	---------------	---------------

Toro DO Reserva Gran Colegiata Original, Spanien, 2016

Tiefes Schwarzrot im Glas, intensive Noten von Pflaume, Kakao und Vanille in der Nase sowie ein fülliger und harmonischer Körper im Gaumen.	75 cl 1 dl	51.00 8.00
---	---------------	---------------

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

Stiftung
zuwebe

Untere Rainstrasse 31
Postfach, 6341 Baar

+41 41 781 67 77
elefant@zuwebe.ch
zuwebe.ch