

**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.

# Wochenmenü

Salat **oder** Suppe

\* \* \*

## **Menü I** 29.00

Kalbsbrustschnitte mit Randenrisotto  
dazu Gemüse aus dem Garten der Stiftung zuwebe

oder

## **Menü II** 25.00

Pilzrisotto mit Ruccola und Burrata

\* \* \*

## **Mini Cake**

\*aus der Bio-Gärtnerei der Stiftung zuwebe in Edlibach

Herkunft Fleisch und Fisch

Wild	Schweiz
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

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	14.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.00
Tagessuppe	8.00

## Hauptgang

Kräuter-Kartoffelgnocchi mit Grillgemüse, Marroni und Gruyère	23.00
--	-------

## Dessert

Eine Auswahl an Desserts findest du in unserer Vitrine

## Glace und Sorbet

Vanilleglace, Schokoladeglace Mangosorbet, Erdbeeresorbet	je 4.00
--	---------

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

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

# 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
Höllbier dunkel	6.00
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.

# 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 wickelt sich 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, 2022

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, 2018

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.



# elefant j

Stiftung  
**zuwebe**

Untere Rainstrasse 31  
Postfach, 6341 Baar

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