

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 28.50

Lammgigot-Braten mit Fregola Sarda und sautiertem Spargel

oder

Menü II 24.50

Bärlauch-Fregola Sarda mit zweierlei Spargel und Ofen Cherry Tomaten

* * *

Mini Dessert

*aus der Bio-Gärtnerei der Stiftung zuwebe in Edlibach
Brot und Feinbackwaren werden in der Schweiz produziert.

Herkunft Fleisch und Fisch

Lamm	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

Blattsalat	7.50
Tagessuppe klein/gross	7.50/12.50

Hauptgang

Rotes Linsen Dal mit Basmatireis und Naan	22.00
Bärlauchwaffeln mit gegrilltem Gemüse, Burrata und Basilikumsorbet	22.50

Dessert

Eine Auswahl an Desserts findest du in unserer Vitrine

Glace und Sorbet

Vanilleglace, Schokoladeglace	je 4.00
Mangosorbet, Rhabarbersorbet	

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

«Wasser für Wasser»

mit oder ohne Kohlensäure

3 dl	4.90
5 dl	5.50
10 dl	9.00

Hausgemachter Eistee

3 dl	5.00
5 dl	6.50
10 dl	11.00

Sirup 2 dl / 3 dl 1.50/2.00

Goba Cola 3.3 dl 4.90

Goba Cola zero 3.3 dl 4.90

Goba Amicero Spritz 3.3 dl
(Ingwer-Zitrone) 4.90

Goba Orange 3.3 dl 4.90

Rivella rot 3.3 dl 4.90

Apfelschorle Ramseier 3.3 dl 4.90

Tonic Water 2 dl 4.90

Bitter Lemon 2 dl 4.90

Ginger Beer 2 dl 4.90

Ginger Ale 2 dl 4.90

Biologische Tees

Grün, Schwarz, Früchte,

Pfefferminze, Verveine,

Chai, Ingwer, Kamille 6.00

Hosennen 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

Babyccino 2.00

Heisse Milch 5.50

Heisse Schokolade 5.50

Heisse Ovomaltine 5.50

Chai Latte 6.70

Punsch (Apfel, Orange) 6.00

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

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

APÉRO

Aperitif und Cocktails

Gespritzter Weisswein	9.00
Hugo	11.00
Erdbeer Daiquiri	13.00
Cosmopolitan	13.00
Sex on the Beach	15.00
Negroni	13.00
Americano	13.00
Spritz Veneziano	11.00
Pina Colada	15.00

Sours & Fizz

Spirituose nach Wunsch	
Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
bei Fizz mit Soda Wasser	15.00
Martini Bianco 4 cl	7.00
Martini Rosso 4 cl	7.00
Campari 4 cl	9.00

Zusatz offen:

Fruchtsäfte oder	
Wasser mit Kohlensäure	2.00

Baarer Bier & Most

Hopfenmandli offen, 4.8%	
2 dl	4.00
3 dl	5.50
5 dl	7.50
Höllbier dunkel 3.3 dl, 5.0%	6.00
Bier, alkoholfrei 3.3 dl	6.00
Suure Most Ramseier 5 dl	
mit Alkohol, 4.0%	7.50
ohne Alkohol	7.50

Säfte

Orangensaft 2 dl	4.90
Ananassaft 2 dl	4.90
Cranberrysaft 2 dl	4.90

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

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

WEINE

Weisswein

Himmelgrün AOC, 2023

Schweiz, Baar, Monika Hotz

Johanniter	7.5 dl	49.00
12.0 Vol.%	1 dl	7.50

Bündner Blanc de Noir Raetia Prima AOC, 2021

Schweiz, Graubünden, Raetia Prima & Von Salis

Pinot Noir	7.5 dl	48.00
13.0 Vol. %	1 dl	7.00

Grüner Veltliner DAC Ried Weinzierlberg, 2023

Österreich, Kremstal, Stadt Krems

Grüner Veltliner	7.5 dl	46.00
13.5 Vol.%	1 dl	6.50

Roséwein

Oeil de Perdrix AOC, 2023

Schweiz, Neuchâtel, Château d'Auvernier

Pinot Noir	7.5 dl	51.00
12.7 Vol%	1 dl	8.00

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

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

Rotwein

Panorama rot AOC, 2023

Schweiz, Zürich, Bachmann

Cabernt Dorasa (80%) Regent, Garonoir, Cabernet	7.5 dl	49.00
13.0 Vol. %	1 dl	7.50

Bodegas Volver, 2022, DO

Spanien, Kastilien-La Mancha,

Single Vineyard Tempranillo La Mancha

Tempranillo	7.5 dl	51.00
15.0 Vol. %	1 dl	8.00

Schaumwein

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

Italien, Venetien; Villa Sandi

Glera	7.5 dl	48.00
11.0 Vol. %	1 dl	7.00

Sparkling Blanc 0.0% - Vegan

Deutschland, Pfalz, Azzerio

Riesling	7.5 dl	52.00
0.0 Vol. %	1 dl	7.50

Globi Schampus

Italien, Traubensaft	7.5 dl	18.00
0.0 Vol. %	1 dl	3.00

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.

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

DIGESTIF

Verdauerli

Amaretto Disaronno 2 cl	6.00
Cointreau Orangenlikör 2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter 4 cl	9.00
Pastis 2cl	6.00

Spirituosen

Absolut Vodka 4cl	9.00
Tanqueray London Dry Gin, 4cl	9.00
Bacardi Carta Blanca Rum, 4cl	9.00
Havana Club Rum Anejo Especial 4cl	10.00
Ballantine's Blended, Scotch Whisky 4cl	9.00

Schnaps

Willisau Zwetschge 2 cl	6.00
Willisau Kirsch 2cl	6.00
Willisau Williams 2 cl	6.00
Willisau Chrüter 2 cl	6.00
Bellavite Grappa di Moscato Barrique 2 cl	9.00
Bellavite Grappa di Moscato 2 cl	8.00

Stiftung
zuwebe

Untere Rainstrasse 31
Postfach, 6341 Baar

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

Öffnungszeiten

So, Mo und Di geschlossen

Mi und Do 09 – 17 Uhr

Fr 09 – 19 Uhr

Sa 09 – 17 Uhr