elefant

Essen & Trinken

Stiftung
zuwebe

Lernende im Mittelpunkt, nicht als Mittel und Punkt.

Der Elefant ist seit 2023 Aus- und Weiterbildungsbetrieb der Stiftung zuwebe. In den Bereichen Restauration und Küche werden verschiedene Ausbildungsprogramme (PrA, EBA, EFZ) angeboten. So ist ein vielseitiger und einmaliger Ausbildungsort mit optimalen Rahmenbedingungen für IV-Lernende entstanden. Eine Ausbildung im Elefant bedeutet individuelle Förderung, bedarfsgerechte Unterstützung und angepasste Lernziele – ein inklusiver Entwicklungsraum, offen für alle.

4. bis 7. November

Wochenmenü

Salat **oder** Suppe

* * *

Menü I 25.50

Fleischkäse mit Süsskartoffelpüree
und gebratener Federkohl aus unserem Bio-Garten*

oder

Menü II 22.50

Pochiertes Ei in schwarzem Brot paniert und gebacken,
dazu Süsskartoffeln und gebratener Federkohl aus unserem Bio-Garten*

* * *

Mini Dessert

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

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

Nüsslisalat aus unserem Bio-Garten*, mit gebackenem Kräuterspeck vom Rogenmoser, Ei und Croûtons	19.50
Kürbiskernwaffeln mit geschmortem Kürbis und Burrata	22.50

Glace und Sorbet

Vanilleglace, Schoggiglace, Limetten-Minz-Sorbet, Himbeersorbet	je 4.00

Dessert

Eine Auswahl an Desserts findest du in unserer Vitrine

Alle Preise sind in CHF inklusive MwSt. deklariert.
Bei allfälligen Allergenen und Intoleranzen unterstützt dich das Fachpersonal gerne und gibt Auskunft.

WASSER

Hahnenwasser

Du bestimmst den Preis. Teile unseren Mitarbeitenden mit, was du für dein Hahnenwasser bezahlen möchtest.

Vom Umsatz bezahlen wir die reguläre Mehrwertsteuer und mit dem Rest beteiligst du dich an unseren Betriebskosten.

«Wasser für Wasser»

gefiltertes Wasser
mit oder ohne Kohlensäure

3 dl	4.90
5 dl	5.50
10 dl	9.00

GETRÄNKE

Kalte Getränke

Hausgemachter Eistee	
3 dl	5.00
5 dl	6.50
10 dl	11.00
Orangensaft 2 dl	4.90
Ananassaft 2 dl	4.90
Cranberrysaft 2 dl	4.90
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
El Tony Mate 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 Macciato	7.00
Vanille, Haselnuss, Caramell	7.70
Café Melange	5.70

Heisse Getränke

Babyccino	2.00
Heisse Milch	4.50
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
Bier, alkoholfrei 3.3 dl	6.00
Suure Most Ramseier 5 dl	
mit Alkohol, 4.0%	7.50
ohne Alkohol	7.50

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, 2024

Österreich, Kremstal, Stadt Krems

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

Roséwein

Oeil de Perdrix AOC, 2025

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, 2023, 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
Havanna 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