

Schlemmereien



Gastrosophie Speck

Unser Ziel ist es, Ihnen frische, spezielle Mahlzeiten innert kürzester Zeit auf den Tisch zu zaubern. Wir tischen daher keine vorgefertigten Gerichte auf. Dass wir unsere Teigwaren von Grund auf selber machen, ist für uns so selbstverständlich, wie das tägliche Rüsten der Salate. Unser Stolz sind die sorgfältig zubereiteten Saucen, welche hauptverantwortlich für die unverwechselbaren Gerichte im Café Speck sind.

SALATE

Alle unsere Salate servieren wir an Französischer-, Italienischer-[✓], Joghurt-, Sesamsauce[✓] oder Olivenöl/Aceto Balsamico[✓]

Salat-Topf[✓]

mit Blattsalat, Tomaten und Gurken	13.50
zusätzlich mit Ei	14.50
zusätzlich mit Käse	15.00
zusätzlich mit Schinken	15.00
zusätzlich mit Currytofu und Cashew-Nüssen [✓]	15.50
zusätzlich mit Feta und Oliven	16.00
zusätzlich mit Pouletstreifen	16.50
zusätzlich mit Thon	16.50

Couscous-Salattopf[✓] 15.50

Couscoussalat Ras el Hanout, Pfefferminze, Tomaten, Gurken mit Blattsalat, an Joghurt-Salatsauce.

Mittelmeer-Salattopf[✓] 15.50

Kichererbsen, Linsen, getr. Tomaten und Oliven mit Blattsalat und Salatgurken, an italienischer Salatsauce.

Salatteller

Blattsalat-Teller [✓]	9.50
Salat-Teller klein [✓]	11.00
Salat-Teller gross [✓]	17.00
Salat-Teller mit Mittelmeersalat [✓]	18.00
Salat-Teller mit Pouletbrust	19.00
Salat-Teller mit gebratenem Bio-Tofu, kreolisch oder indisch gewürzt [✓]	18.50

Pouletsalat Juanita 18.50

Mit Pouletfleisch und Äpfeln an einer rassigen Currysauce mit Mais und Sellerie.

Als Beilage

Blattsalat, als Beilage [✓]	6.00
Gemischter Salat, als Beilage [✓]	7.50

[✓] Diese Gerichte sind vegan oder in veganer Form erhältlich

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe ^v	9.50
Currysuppe mit Äpfeln und Mandeln	9.50
Currysuppe mit Pouletbruststreifen	13.50

HAUSGEMACHTE PASTA

Spinatravioli

al Pesto	17.50
mit Tomatensauce	17.50
an Rahmsauce	17.50

Nudeln Jardinière

mit Gemüse an Rahmsauce	18.00
-------------------------	-------

Nudeln India

mit Poulet-Currysauce	18.50
-----------------------	-------

Nudeln Provençale

mit Zucchetti, Auberginen, Oliven und Tomatensauce	18.00
---	-------

Nudeln Maison

mit Schinken und Rahmsauce	18.00
----------------------------	-------

BAGUETTES-TOASTS

Club-Baguette

Baguette belegt mit Salat, Tomaten, Ei, Gurken und gebratener Pouletbrust. Mit Frenchdressing.	18.00
--	-------

Baguette-Royale^v

Baguette belegt mit Salat, Tomaten, Ei, Gurken und mit grillierten Auberginenscheiben gekrönt. An italienischer Salatsauce.	16.00
---	-------

Hawaii

Baguette oder Toastbrot belegt mit Schinken und Ananas, mit Raclettekäse überbacken.	16.00
---	-------

Toast Madrocas

Gebratene Banane und delikates Gemüse an einer feinen Currysauce.	17.50
--	-------

Chiquita Banana

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Bananen auf Toast.	18.00
--	-------

GEMÜSEVARIATIONEN

Gemüseteller ^v	17.00
Gemüseteller mit Spiegelei	18.50
Gemüseteller mit Pouletbrust	19.50
Gemüseteller mit gebratenem Bio-Tofu, kreativ oder indisch gewürzt ^v	19.00

EVERGREENS

Birchermüesli	10.50
Birchermüesli mit Rahm	12.00
Wienerli im Blätterteig*	6.00

Kuchen-Quiches

Käse* oder Spinat*	7.50
--------------------	------

Baguette-Sandwiches

mit Salami, Schinken oder Käse	7.50
mit Rohschinken	8.50
mit Antipasti ^v	8.00

Brezetto – heisser Laugenbrezel

Original: Senfbutter, Käse, Schinken*	7.50
Ananas: plus Ananasscheibe*	8.50
Zucchetti: Pestobutter, grillierte Zucchetti, Tomaten und Käse*	7.50

* zusätzlich mit grünem Salat plus 5.50

* zusätzlich mit gemischtem Salat plus 6.50

KINDERKARTE

Kindertoast (Mini-Hawaii)	7.00
Nudeln mit Butter	8.50
Nudeln mit Tomatensauce	9.50

Herkunftsangaben

Unserer Firmenphilosophie entsprechend verwenden wir so viele regionale und schweizerische Produkte wie möglich. Die Zusammenarbeit mit Produzenten aus der Region ist uns wichtig und dies nicht nur beim Zuger Kirsch. Einen grossen Teil unserer Eier beziehen wir vom Hof der Familie Iten in der Letzi, welche sich auf dem Gemeindegebiet der Stadt Zug befindet.

Wir verwenden überwiegend Schweizer Fleisch, Allfällige Ausnahmen werden bei den einzelnen Gerichten vermerkt. Zudem geben wir darauf acht, dass wir keine Fleischaufschnitte mit Allergenen Stoffe verwenden.

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Leckere Backwaren, hausgemachte Konfitüre und frisch gerösteter Kaffee sind die Qualitätsmerkmale unseres Frühstücksangebotes.

Mit Cappuccino, Macchiato oder unserer delikaten Chocolat Maison kann man, gegen einen kleinen Aufpreis, das gewünschte Frühstücksangebot den eigenen Wünschen anpassen.

Frühstück «Christophorus» 13.80

1 Portion Milchkaffee oder Tee
1 Gipfel und 2 Brötli nach Wahl
2 Sorten hausgemachte Konfitüre
20g Butter und 30g Walchwiler Bergkäse

Das Frühstück «Christophorus» ist exklusiv in unserem Café an der Alpenstrasse 12 im ersten Stock erhältlich.

Grosses Frühstück 13.80

1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade
1 Gipfel und 2 Brötli nach Wahl
2 Sorten hausgemachte Konfitüre
20g Butter und 30g Walchwiler Bergkäse
1 dl frischer Orangen- oder Energysaft.

Kleines Frühstück 9.20

1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade
1 Gipfel und 1 Brötli nach Wahl
Hausgemachte Konfitüre, 10g Butter

Anti Schlaf(f)mützen Frühstück 10.20

1 Tasse Grüntee und 1dl Orangensaft
1 Vollkornkipfel mit Käse-Sprossenfüllung

Bircher Frühstück 14.80

1 Tasse Milchkaffee, Ovo oder Schokolade
Birchermüesli, 2 dunkle Brötli, 20g Butter

Chia Z'Morge^v 10.80

1 Tasse Tee mit einem Wurzelbrötli
1 Chia-Becher aus Kokosnussmilch, Mango, Chiasamen und Ingwer. Der Chia-Becher ist glutenfrei

Auf Wunsch

Weich gekochtes Ei 3.20
Schinken mit Ei 9.80
Schinken mit Ei, ½ Portion 5.80
Portion Käse 5.00

Aus unserer Backstube

Butterkipfel, Vollkornkipfel, Brioche, Laugenbrötli und vieles mehr finden Sie in unserer Verkaufsvitrine.

CAFÉ ET GLACE

Café Viennois	6.90
Heisser Café mit Vanilleglace	
Café Marocain	6.90
Heisser Café mit Moccaglace	
Café Ramillete	6.90
Heisser Café mit Speckliglace	
Eiskaffee	9.50
Moccaglace aufgerührt mit Kaffee und Schlagrahm	

GLACE

Unsere Glacen werden nur aus natürlichen Produkten,
ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt.

Unsere Auswahl

Vanille, Mocca, Erdbeer, Chriesi, Joghurt,
Grand Cru Schokolade, Speckliglace*

1 Kugel	4.40
2 Kugel	8.00
3 Kugel	10.00
mit Rahm	plus 1.50

* Speckliglace: Die erstklassige Ramillete-Mandel
aus Andalusien, kombiniert mit unserem traditionellen
Geheimrezept, ist die Grundlage für unsere Haus-
spezialität als Glace.

FRAPPES

Alle Glacesorten	7.50
Schoggi-Bananen Frappé	7.50
Schokoladenglace, Bananen, Milch	
Vanille-Beeren Frappé	7.50
Vanilleglace, Beerenmischung, Milch	
Chriesi-Joghurt Frappé	7.50
Chriesi- und Joghurtglace, Milch	

COUPES

Ohne anderslautende Angaben werden unsere Coupes mit Rahm serviert.

Maison	11.80
Grand Cru Schokoladen- und Speckliglace, Mandelsplitter und Schokoladensauce	
Kleinere Portion	8.00
Zugoise	12.50
Chriesi-, Joghurt- und Speckliglace mit Zuger Eierkirsch und Sauerkirschencoulis	
Kleinere Portion	8.50
Schnäggli	8.00
Erbeerglace mit einer «Meringue-Schnägg» und Rahm	
Beerenschnägg	11.80
Vanille- und Erdbeerglace mit Beerenpotpourri, Rahm und zwei «Meringue-Schnäggli»	
Bananensplit	11.80
Nach echt amerikanischem Rezept, mit Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleglace	
Kleinere Portion	8.00
Dänemark	11.80
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce	
Kleinere Portion	8.00
Hot Berry	11.80
Vanilleglace mit heissen Beeren	
Kleinere Portion	8.00
Légère	10.00
Joghurtglace mit heissen Beeren, ohne Rahm	
Kleinere Portion	7.00

Confiserie Café Speck

Alpenstrasse 12 und Einkaufsalle Metalli

www.speck.ch, www.sandwichkurier.ch