

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

28.10.2024 – 02.11.2024

FLEISCH

Saftige Kalbsbrustschnitte an Rotweinjus dazu Rosmarinkartoffeln und gebratene Peperoni

CHF 24.00

VEGI

Tofuragout Stroganoff mit Peperoni und Pilzen auf Butterreis mit herbstlichem Mischgemüse

CHF 24.00

FISCH

Bremgartner Lachsforelle an Kapern-Limetten-Butter mit Süsskartoffelpüree dazu Fenchel

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Steinpilz Tortelli in Salbeibutter mit gebratenen Pilzen und Walnüssen garniert mit mariniertem Rucola

Donnerstag – Samstag

Tagliatelle mit Spinatpesto, Oliven, Feta und Cherry-Tomten

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Zimt-Pannacotta mit lauwarmen Zwetschgen

CHF 8.50

**HAPPY HOUR
IN DER GLEIS 1
BAR**

Von 17 bis 19 Uhr
zwei Getränke zum
Preis von einem.
Codewort: **LUNCH**

TAGES-HIT

Montag	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Lyonerkartoffeln und grünen Bohnen
Dienstag	Kürbisquiche mit gemischten Salaten und Kräuterquark
Mittwoch	Chili con Carne auf Reis mit Bohnen und Mais dazu Sauerrahm
Donnerstag	Falafel auf Baba Ganoush mit lauwarmem CousCous Salat und Granatapfelkernen
Freitag	Felchenfilet Müllerin Art an Zitronenbutter mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Samstag	Hackbraten an Rahmsauce mit Kartoffelpüree und glasierten Rüepli

CHF 28.00

Christoph Grauert und sein Küchenteam kocht für Sie – alles frisch.
Ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne Fertigprodukte.



GLEIS 1