

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

25.11.2024 – 30.11.2024

## FLEISCH

Rindschmorbraten an Rotweinjus mit cremiger Polenta dazu glasierte Kohlrabi

CHF 24.00

## VEGI

Steckrüben – Schakschuka dazu hausgemachtes Pfannenbrot und Kräuterdip

CHF 24.00

## FISCH

Schweizer Hecht mit Kräuteröl serviert auf Kartoffel-Lauch-Pfanne

CHF 26.00

## PASTA

### Montag – Mittwoch

Penne mit Rindfleischwürfel geschwenkt in Steinpilzsauce und Erbsen serviert mit Reibkäse

### Donnerstag – Samstag

Käse-Hörnli mit Kartoffelwürfeln serviert mit Apfelmus und Reibkäse dazu Röstzwiebeln

CHF 25.00

## WOCHENDESSERT

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas garniert mit Schlagrahm und Früchten

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

<b>Montag</b>	Tessiner Braten an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln und glasierten Bohnen
<b>Dienstag</b>	"Bami Goreng" Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse mit Soja Yuzu
<b>Mittwoch</b>	Fischknusperli mit Butterreis und Brokkoli und Tartarsauce
<b>Donnerstag</b>	Siedfleisch an Merretichsauce, Schmelzkartoffeln und geschmorter Stangensellerie
<b>Freitag</b>	Saibling mit sautierten Zucchini mit Rucola-Pesto und Bäckerin Kartoffeln
<b>Samstag</b>	Schweinekotelett mit Kräuterbutter dazu frittierte Kartoffeln und einer Ofentomate

CHF 28.00

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



GLEIS 1