

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

02.12.2024 – 07.12.2024

FLEISCH

Pouletschenkel-Voressen in Sherry-Sauce mit Kräuterseitlingen dazu Spinatrisotto und Randen

CHF 24.00

VEGI

Tomaten-Kartoffel-Frittata im Pfännli mit mariniertem Rucola dazu Bratkartoffeln und Kräuterdip

CHF 24.00

FISCH

Bremgartner Lachsforelle an Prosecco Beurre Blanc mit Kräuteröl dazu gebratenen Chicorée und Duftreis

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Teigwaren mit Rahmwirsing und eingelegter Birne dazu geröstete Baumnüsse

Donnerstag – Samstag

Spaghetti Aglio e Olio und Peperoncini mit Parmesan und Kräutern

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Cremiger Milchreis mit Zimt & Zucker
Garniert mit 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

Montag	Chili con Carne auf Butterreis mit Korianderjoghurt
Dienstag	Mit Linsenragout gefüllte Zucchini in Tomatensauce dazu Kräuterdip
Mittwoch	Bratwurst vom Schweizer Alpenschwein an Zwiebelsauce mit frittierten Kartoffeln und grünen Bohnen
Donnerstag	Überbackene Nachos mit Bohnenragout, Guacamole, Sauerrahm und Jalapeños
Freitag	Schweizer Regenbogenforelle auf Kartoffelcreme mit Zwiebelgemüse
Samstag	Ofengegarte Pouletschenkel an Peperonisugo mit Ofenkartoffeln, Sauerrahm und Maiskolben

CHF 28.00

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



GLEIS 1