

# 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

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