

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

10.03.2025 – 15.03.2025

FLEISCH

Rindsgeschnetzeltes
Stroganoff mit Butterreis
und Mandelbroccoli dazu
Sauerrahmdip

CHF 24.00

VEGI

Randen Risotto mit
karamellisiertem Ziegenkäse
und gerösteten Baumüssen
dazu mariniertes Portulak

CHF 24.00

FISCH

Schweizer Lachsfilet
gebraten auf
Ratatouillegemüse mit
Weisswein-Beurre-Blanc und
Bratkartoffeln
CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Spaghetti an Hausgemachter Tomaten-
Basilikum-Sauce mit Parmesanchips

Donnerstag – Samstag

Käsehörnli überbacken mit Käse dazu
Röstzwiebeln und Speck

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Lauwarmer Apfelstrudel an Vanillesauce
CHF 8.50

Wochenhit
Caesar-Salat mit Poulet, Parmesan, Cherry-
Tomaten, Gurken, Croutons, Speck und
Caesar-Dressing

CHF 25.00

TAGES-HIT

Montag	Schweinsrack am Stück gebraten mit Polenta und Rahmlauch
Dienstag	Winterliche Spätzlipfanne mit Wirz und Kürbis in leichter Rahmsauce
Mittwoch	Pouletsaltimbocca an Tomatensauce mit Butternudeln und Zucchetti
Donnerstag	Auberginen Shakshuka mit pochiertem Ei und Joghurtdip dazu Naanbrot
Freitag	Temperierte Lachsforelle mit Kartoffelschaum auf Lauchpüree
Samstag	Walliser Schweinssteak mit Tomate und Käse überbacken dazu Bohnen und Risolee Kartoffeln

CHF 28.00

Christoph Grauert und sein Küchenteam kocht für Sie – alles frisch.



GLEIS 1