

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

31.03.2025 – 05.04.2025

FLEISCH

Geschmortes Lamm Gigot an kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin und saisonales Mischgemüse

CHF 24.00

VEGI

Moussaka mit Fenchelbolognese auf Tomatensauce mit mariniertem Portulak

CHF 24.00

FISCH

Schweizer Lachsforelle an Tomaten-Beurre-Blanc auf Kräuterrisotto dazu glasierte Randen

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Hausgemachte Käseravioli auf Peperoni-Tomaten-Sugo mit Parmesanchip und Kräuter-Knoblauch-Öl

Donnerstag – Samstag

Penne Carbonara mit Parmesan

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Quittenmousse garniert mit Früchten
CHF 8.50

Wochenhit
Tarte Tatin Salee mit Tomaten und Burrata garniert auf reichhaltigem Salatteller

CHF 25

TAGES-HIT

Montag	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei dazu Lyonerkartoffeln und Rüeblli
Dienstag	Parmigiana di Melanzane garniert mit mariniertem Rucola
Mittwoch	Gefüllte Kalbsbrust an dunkler Sauce mit Bratkartoffeln und Ofengemüse
Donnerstag	Fruchtiges Gemüsecurry im Duftreisring mit gebratener Banane
Freitag	Forellenfilet an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Rahmlauch
Samstag	Bärlauchsteak vom Schweinshals mit Bärlauchbutter dazu Pommes und Mischgemüse

CHF 28.00

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



GLEIS 1