

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

24.03.2025 – 30.03.2025

FLEISCH

Poulet Schenkel Steak an Peperonisauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und gebratener Zucchetti

CHF 24.00

VEGI

Hausgemachte Kroketten auf Süsskartoffelpüree mit gebratenen Austernpilzen dazu mariniertes Kräutersalat

CHF 24.00

FISCH

Forelle mit Kräuter-Knoblauch-Salsa Auf Bohnenragout mit konfierten Kirschtomaten

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Hausgemachte Fleischravioli geschwenkt in gerösteter Tomatensauce serviert mit Reibkäse und Basilikum

Donnerstag – Samstag

Spaghetti mit Vodka Sauce dazu Reibkäse und Mariniertes Rucola

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Sauerkirschen-Jogurt-Creme im Glas
CHF 8.50

Wochenhit

Wurst-Käse Salat dazu kleine Portion Pommes Frites

CHF 25.00

TAGES-HIT

Montag	Schweinscordon Bleu gefüllt mit Greyerzer und Schinken dazu Pommes und Saisongemüse
Dienstag	Tofu Süss Sauer mit Gemüse serviert im Reising
Mittwoch	Hecht Saltimbocca serviert mit Nudeln und Mandelbroccoli
Donnerstag	Walliser Rösti überbacken mit Raclette Käse
Freitag	Saibling pochiert an Dillsauce serviert mit Schlosskartoffeln und Blattspinat
Samstag	Schweinskrone an Grüner Pfeffersauce mit Röstikroketten und Ofentomate

CHF 28.00

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



GLEIS 1