

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

14.04.2025 – 19.04.2025

## FLEISCH

Brasato di Manzo  
Geschmorter  
Rindsschulterspitz  
serviert mit Polenta  
und Ofengemüse  
CHF 24.00

## VEGI

Hausgemachte  
Bärlauchnocchi geschwenkt  
mit Frühlingsgemüse und  
Tomate in Olivenöl  
mit Parmesanchip  
CHF 24.00

## FISCH

Schweizer  
Regenbogenforelle „Müllerin  
Art“ mit Salzkartoffeln  
und Blattspinat  
CHF 26.00

## PASTA

### Montag – Mittwoch

Hausgemachte Lammravioli geschwenkt in  
Salbeibutter mit Zitrone garniert mit  
Artischockenherzen und Cherrytomaten

### Donnerstag – Samstag

Papardelle mit Kefen, Frühlingszwiebeln und  
Peperoni an einer Feta-Zitronen-Sauce

CHF 25.00

## WOCHENDESSERT

Toggenburger Schlorzifladen „Waldi-Style“  
mit Apfel  
CHF 8.50

### Wochenhit

Siedfleischsalat mit Peperoni, Zwiebeln,  
Gurken und Tomaten an Kräutervinaigrette

CHF 25.00

## TAGES-HIT

<b>Montag</b>	Schweins Cordon-Bleu mit Greyerzer dazu Mischgemüse und Pommes
<b>Dienstag</b>	Quiche Lorraine mit Kräuterquark auf reichhaltigem Salatteller
<b>Mittwoch</b>	Hausgemachte Enten Dim-Sum auf Glasnudelsalat mit Gemüse, Erdnüssen und Sojamarinade
<b>Donnerstag</b>	Vegiburger mit frittierten Kartoffeln und Cole-Slaw-Salat
<b>Freitag</b>	Temperierte Schweizer Lachsforelle auf Lauchpüree unter Kartoffelschaum
<b>Samstag</b>	Bärlauchbratwurst mit süßem Senf dazu frischer Kartoffel-Gurken-Salat

CHF 28.00

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



GLEIS 1