

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

21.04.2025 – 26.04.2025

FLEISCH	VEGI	FISCH
Saftiger Kalbsfleischvogel an Rotweinjus dazu Kartoffelgratin und glasierte Kefen	Gratiniertes Omelett gefüllt mit cremigem Pilzragout dazu Tomatenchutney, Risoleekartoffeln und mariniertes Spinatsalat	Schweizer Bachsaibling an Pernodschaum auf Kräuterrisotto mit Radiesligemüse
CHF 24.00	CHF 24.00	CHF 26.00

PASTA	WOCHENDESSERT
<b>Montag – Mittwoch</b> Äplermagronen mit Kartoffel und Apfelmus	Tiramisu im Glas CHF 8.50
<b>Donnerstag – Samstag</b> Pasta Primavera mit Zucchini, getrockneter Tomate und Basilikum an einer Käserahmsauce CHF 25.00	Wochenhit Hausgemachter Käse-Zwiebel-Kuchen mit Kräuterdip auf angemachtem Salatteller CHF 25.00

## TAGES-HIT

<b>Montag</b>	Herzhaftes Rindsragout mit Butternudeln und Vichy-Rüebli
<b>Dienstag</b>	Hausgemachte Falafel auf Baba Ganoush mit Cous-Cous-Salat
<b>Mittwoch</b>	Saftiger Fleischkäse an Senfrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Bohnen
<b>Donnerstag</b>	Spinatstrudel mit Kräuterdip auf reichhaltigem Salatteller
<b>Freitag</b>	Weisse Forelle an Kräuterschaum auf Ratatouillegemüse mit Butterreis
<b>Samstag</b>	Rosa Rindshuftdeckel mit Chimi-Churri dazu Lyoner-Kartoffel und Peperoni

CHF 28.00

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



GLEIS 1