GLEIS 1 WOCHENMENÜ
30.06.2025 – 05.07.2025

FLEISCH

Nidwaldner Chämibraten
vom Schwein an Kräuterjus
mit Kartoffelstock
und grünen Bohnen

CHF 24.00

VEGI

Gemüse-Arancini
auf Sellerie-Apfel-Püree
dazu Rosmarinkartoffeln
und Tomatenchutney

CHF 24.00

FISCH

Fischragout in Safransauce
im Butterreisring
mit Pak-Choi-Gemüse

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Gemüselasagne

Donnerstag – Samstag

Hausgemachte Culurgiones
gefüllt mit Kartoffel und Minze
in Tomatensalsa

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Hausgemachter Früchtekuchen mit Glace

CHF 8.50

WOCHENHIT

Hausgemachte Pinsa mit Tomate,
Mozzarella, Basilikum
und mariniertem Rucola

CHF 26.00

TAGES-HIT

Montag	Poulet-Ailerons gebraten im Ofen auf angemachtem Salatteller mit Dip
Dienstag	Gratinierte Spinatnocken in Pilzragout mit mariniertem Kräutersalat
Mittwoch	Herzhaftes Lammragout mit cremiger Polenta und Peperonigemüse
Donnerstag	Antipasti-Teller mit Gemüse, Hummus und Weinblätter gefüllt mit Reis
Freitag	Gebratener Felchen in Zitronenbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln
Samstag	Saltimbocca vom Schwein mit Tomatennudeln und gebratene Zucchetti

CHF 28.00

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

GLEIS 1