

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

14.07.2025 – 19.07.2025

## FLEISCH

Saftiger Kalbfleischvogel an dunkler Sauce dazu frischer Kartoffelgratin und glasierte Kohlrabi

CHF 24.00

## VEGI

Gefüllte Spitzpaprika mit Tomatenreis auf Mojo Amarillo dazu marinierter Kräutersalat

CHF 24.00

## FISCH

Hausgemachte Fisch-Hacktätschli auf Tomatenchutney mit gebackener Kartoffel und Peperonigemüse  
CHF 26.00

## PASTA

### Montag – Mittwoch

Spaghetti Aglio, Olio et Peperoncini

### Donnerstag – Samstag

Pappardelle mit karamellisierten Balsamicozwiebeln, Cherry-Tomaten und Basilikum, getoppt mit Rohmilchkäse

CHF 25.00

## WOCHENDESSERT

Zitronenroulade mit hausgemachtem Rhabarbersorbet

CHF 8.50

## WOCHENHIT

Grosser Salatteller an Apfel-Sellerie-Dressing mit gepickeltem Gemüse, Brotcrouçons, gekochtem Ei und Fetakäse

CHF 20.00

## TAGES-HIT

<b>Montag</b>	Geflügel-Stroganoff mit Butterreis und Mandelbrokkoli
<b>Dienstag</b>	Gärtner-Rösti mit frischem Gemüse, überbacken mit Raclettekäse
<b>Mittwoch</b>	Schweinsfilet-Geschnetzeltes in grüner Pfeffersauce mit Nudeln und Rüeбли
<b>Donnerstag</b>	Spinatnocken in Salbeibutter mit Parmesan auf reichhaltigem Salatteller
<b>Freitag</b>	Schweizer Felchenfilet mit Kräuterkruste auf Prosecco-Beurre-Blanc dazu lauwarmer Cous-Cous-Salat mit kleinen Gemüsen
<b>Samstag</b>	Paniertes Schweinskoteletsteak mit Kartoffelwedges und Mischgemüse

CHF 28.00

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



GLEIS 1