

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

18.08.2025 – 23.08.2025

FLEISCH

Schweins Halssteak
mit Kräuterbutter
dazu Ofenwedges
mit Quarkdip
und glasierte Kefen
CHF 24.00

VEGI

Gemüsepfanne
«Sweet and Sour»
in einem Duftreisring

CHF 24.00

FISCH

Frisches Zuger Felchenfilet
gebraten in Zitronenbutter
dazu Mandelbroccoli
und lauwarmer Linsensalat

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Nudeln mit gegrillten Zucchini
an hausgemachtem Nusspesto
mit frischen Kräutern und Sbrinz

Donnerstag – Samstag

Penne an Blue-Jersey-Rahmsauce
(Blauschimmekäse) mit Cherry-Tomaten
und Kräutern

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Hausgemachter Cheesecake mit Mango
CHF 8.50

WOCHENHIT

Geröstetes Hausgemachtes Focacciabrot
mit farbigen Tomaten, eigenem
Basilikumpesto und frischem Burrata

CHF 26.00

TAGES-HIT

Montag	Trutenstroganoff mit gebratener Polentaschnitte und Peperonigemüse
Dienstag	Sommerliches Zitronenrisotto mit grünen Erbsen und Kräuteröl, dazu Malögin BIO Käse
Mittwoch	Schweinschnitzel al Limone mit Butternudeln und Sommergemüse
Donnerstag	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei an einer Sojamarinade
Freitag	Hecht Saltimbocca an Tomatensauce mit Butterreis und Zucchetti
Samstag	Fleischkäse gebraten mit Spiegelei dazu Pommes und Bohnengemüse

CHF 28.00

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



GLEIS 1