

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

08.09.2025 – 13.09.2025

FLEISCH

Schweins-Spare-Ribs an hausgemachter BBQ-Sauce mit Kartoffelwedges und Ofengemüse

CHF 24.00

VEGI

Cremiges Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen, Kräuteröl, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchip

CHF 24.00

FISCH

Schweizer Bachsaibling auf cremigen Linsen mit kleinem Gemüse dazu Kräuterschaum

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Penne a la Norma
Mit grillierter Aubergine, Zwiebeln, Tomaten und frischem Basilikum-Pesto

Donnerstag – Samstag

Äpler-Magronen an cremiger Käsesauce dazu hausgemachtes Apfelmus und Röstzwiebeln

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Mövenpick-Glace auf warmen Beeren garniert mit Schlagrahm
CHF 8.50

WOCHENHIT

Tacchino-Tonato
Truthahn an Thunfischsauce mit Kapern, Zwiebeln und Essiggemüse dazu Knoblauchbrot

CHF 30.00

TAGES-HIT

Montag	Meatballs in Rahmsauce mit Kartoffelstock dazu glasierte Rüeblen
Dienstag	Hausgemachte Spinatknocken auf Auberginen-Shakshuka mit pochiertem Ei dazu Naan-Brot
Mittwoch	Schweins-Cordon-Bleu mit Greyerzer dazu Pommes und Mischgemüse
Donnerstag	Hausgemachter Veggieburger mit Kräuterquark auf reichhaltigem Salatteller
Freitag	Schweizer Lachs an Safransauce auf orientalischem Berberitzen-Reis mit Pak-Choi
Samstag	Bratwurst vom Alpschwein an Zwiebelsauce mit Butterrösti und Speckbohne

CHF 28.00

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



GLEIS 1