

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

17.11.2025 – 22.11.2025

Zu Ihrem Menü servieren wir wahlweise eine Suppe oder einen Salat.

FLEISCH

Hackbraten vom Alpschwein
an einer Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelpüree
und glasierte Rüebli

CHF 24.00

VEGI

Herbstliches Kürbisrisotto
mit eingelegtem Kürbis,
Kräuteröl, Sbrinz Chips
und gebratenen Pilzen

CHF 24.00

FISCH

Gebratener Schweizer
Bachsaibling
mit Estragon-Velouté,
kleinem Ratatouillegemüse
und Bratkartoffeln

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Pasta Aglio e Olio mit Peperoncini

Donnerstag – Samstag

Fleischlasagne auf Tomatensugo
garniert mit mariniertem Rucola

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Hausgemachter Orangen-Cheesecake

CHF 8.50

WOCHENHIT

Caesar-Salat
mit gebratenem Poulet, Speck, Tomaten,
Gurken, Knoblauch-Croutons und Sbrinz,
serviert mit Caesar-Dressing

CHF 29.00

TAGES-HIT

Montag	Schweinshals-Steak an grüner Pfeffersauce, serviert mit Pommes und Speckbohnen
Dienstag	Rösti Walliser Art, mit Tomaten und Käse überbacken
Mittwoch	Kalbsbrustbraten an Rotweinjus, serviert mit cremiger Polenta und Kohlrabigemüse
Donnerstag	Hausgemachte Falafel auf Baba Ganoush, dazu frischer Spinatsalat und Grillgemüse
Freitag	Temperierter Swiss-Lachs in Prosecco-Beurre-Blanc, serviert mit Petersilienkartoffeln und glasierten Kefen
Samstag	Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini, überbacken mit Käse und dazu ein Salatbouque

CHF 28.00

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



GLEIS 1