

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

03.11.2025 – 08.11.2025

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

FLEISCH

Rindsragout
„Grossmutterart“
mit hausgemachten
Butterspätzli
und gebratener Rosenkohl
CHF 24.00

VEGI

Hausgemachte
Kürbis-Gnocchi geschwenkt
in Kräuter-Knoblauch-Sauce
dazu Gemüse
CHF 24.00

FISCH

Schweizer Lachsforelle
an einem Kräuteröl
dazu cremiges
Zitronenrisotto
und gebratene Randen
CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Spaghetti alla Amatriciana
mit Speck, Tomaten, Olivenöl, Peperoncini
und Pecorino
garniert mit mariniertem Rucola

Donnerstag – Samstag

Orecchiette Pugliese
mit Broccoli, Mozzarella, Sardellen und
Olivenöl, garniert mit Semmelbröseln
CHF 25.00

WOCHENDESSERT

«Apfel-Zimt»
Löffelbiskuit-Roulade
CHF 8.50

WOCHENHIT

Lauwarmer Kürbis-Bohnen-Salat
mit gerösteten Walnüssen
an einem Orangendressing
CHF 25.00

TAGES-HIT

Montag	Schweinsrahmschnitzel mit hausgemachten Nüdeli und RüebliGemüse
Dienstag	Herbstliches Pilzrisotto mit gebratenen Pilzen, Kräuteröl und Parmesanchips
Mittwoch	Schweinshals-Rippli mit süssem Senf dazu Rahm-Wirz und Lyoner-Kartoffeln
Donnerstag	FrISChe Gärtner-Rösti mit Gemüse, überbacken mit Raclettekäse
Freitag	Fischragout in Safransauce im Butterreis-Ring mit Mangoldgemüse
Samstag	Saltimbocca vom Schwein an dunkler Sauce, dazu cremige Polenta und Mandel-Broccoli

CHF 28.00

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



GLEIS 1