

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

01.12.2025 – 06.12.2025

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

## FLEISCH

Geschmorte Rinds-Kopf-Bäggli in kräftiger Rotweinjus auf Pastinakenpüree dazu glasierte Pfälzer garniert mit Pilzen und Speck  
CHF 24.00

## VEGI

Gefüllte Spitzpaprika mit Tomatenreis auf Mojo-Amarillo garniert mit frischem Kräutersalat  
CHF 24.00

## FISCH

Schweizer Hecht mit Kräuterkruste an Weisswein-Beurre-Blanc dazu Polentaschnitte und glasierte Kefen  
CHF 26.00

## PASTA

### Montag – Mittwoch

Penne a la Vodka mit eingelegten Cherry-Tomaten und Basilikum

### Donnerstag – Samstag

Krautnudeln mit Tagliatelle dazu Weisskabis, Speckwürfel und Petersilie

CHF 25.00

## WOCHE NDESSERT

«Heisse Liebe»  
Warmer Beeren mit Vanilleglace  
CHF 8.50

## WOCHE NHIT

Tarte-Tatin mit karamellisierten Roten Zwiebeln auf reichhaltigem Salatteller mit Kräuterquark  
CHF 26.00

## TAGE S - HIT

<b>Montag</b>	Schweins-Piccata mit Tomatennudeln dazu Kohlraben-Gemüse
<b>Dienstag</b>	Zucchetti-Frittata mit Bratkartoffeln und Kräuterquark
<b>Mittwoch</b>	Schweinhals-Braten an Pfeffersauce dazu Butternudeln und grüne Bohnen
<b>Donnerstag</b>	Frische Gärtner-Rösti mit Gemüse und Käse überbacken
<b>Freitag</b>	Fischknusperli an Tatarsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln
<b>Samstag</b>	Rindsragout in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und glasierten Rüebli

CHF 28.00

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