

# 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

## WOCHENDESSERT

«Heisse Liebe»  
Warme Beeren mit Vanilleglace  
CHF 8.50

## WOCHENHIT

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

## TAGES-HIT

<b>Montag</b>	Schweins-Piccata mit Tomatennudeln dazu Kohlraben-Gemüse
<b>Dienstag</b>	Zucchetti-Frittata mit Bratkartoffeln und Kräuterquark
<b>Mittwoch</b>	Schweinshals-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 Rüebl

CHF 28.00

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



GLEIS 1