

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

12.01.2026 – 17.01.2026

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

FLEISCH

Saftiger Rindsschmorbraten
in Rotweinsauce
dazu Kartoffelpüree
und Mandelbroccoli

CHF 24.00

VEGI

Winterliches Pilzrisotto
mit gebratenen Pilzen
garniert mit gepickelten
Zwiebeln, Kräuteröl
und Käsecrackern

CHF 24.00

FISCH

Gebratenes Felchenfilet
auf Bohnenragout
mit kleinem Gemüse
dazu Zitronenschaum
und Bergkräuter-Öl

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Hausgemachte Kürbisravioli
an Zitronenmelissenbutter
mit gerösteten Haselnüssen
und eingelegtem Kürbis

Donnerstag – Samstag

Teigwaren an Bolognese Sauce
garniert mit marinierten Kräutern
und Parmesankäse

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 8.50

WOCHENHIT

Hausgemachter Zwiebelkuchen
mit gefüllten Eiern
und einem Salatbouquet

CHF 26.00

TAGES-HIT

Montag	Chügelipastetli in Pilzrahmsauce dazu Risibisi
Dienstag	Auberginen-Shakshuka mit pochiertem Ei dazu Naanbrot und Joghurt
Mittwoch	Pouletschenkelragout in dunkler Sauce mit Butternudeln und Bohnen
Donnerstag	Gemüsecurry mit Kokosmilch im Duftreisring dazu Korianderjoghurt
Freitag	Fischknusperli mit Tartaresauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
Samstag	Schweinssteak Walliser Art mit Bratkartoffeln und Kefen

CHF 28.00

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



GLEIS 1