

GLEIS 1 WOCHENMENÜ

02.02.2026 – 07.02.2026

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

FLEISCH

Rindsragout
„Grossmutter Art“
Kartoffelgaletten
Rotkraut

CHF 24.00

VEGI

Spinat-Crespelle
Tomatensugo
gebratene Pilze
Sauerrahm
Kräutersalat
CHF 24.00

FISCH

Schweizer Salm
Dill-Beurre-Blanc
Zitronenrisotto
Zwiebelgemüse

CHF 26.00

PASTA

Montag – Mittwoch

Spaghetti an «Schweizer» Carbonara-Sauce
mit Pilzen, Schinken und Speck
in Rahmsauce dazu Parmesan

Donnerstag – Samstag

Glarner Hörnli an Ziegersauce garniert
mit mariniertem Rucola

CHF 25.00

WOCHENDESSERT

Hausgemachter baskischer Cheesecake

CHF 8.50

WOCHENHIT

Hausgemachte Bao-Buns mit Schweizer
Ente gefüllt auf gebratenem Sesamgemüse
mit Chili-Öl

CHF 29.00

TAGES-HIT

Montag	Schweinscordonbleu mit Greyerzer dazu Pommes und glasierte Rüebl
Dienstag	Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Mittwoch	Geschmorte Pouletschenkel in Oliven-Tomaten-Salsa auf Weissweinrisotto
Donnerstag	Randenrisotto mit gepickelten Randen, gerösteten Nüssen und Rucola
Freitag	Felchenfilet unter Kräuterkruste mit gebratenem Fenchel auf Kartoffelcreme
Samstag	Gebratener Fleischkäse vom Alpschwein mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

CHF 28.00

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



GLEIS 1