

# 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

## WOCHEDESSERT

- Hausgemachter baskischer Cheesecake  
CHF 8.50

## WOCHEHIT

- Hausgemachte Bao-Buns mit Schweizer  
Ente gefüllt auf gebratenem Sesamgemüse  
mit Chili-Öl  
CHF 29.00

## TAGES-HIT

**Montag** Schweinscordbleu mit Gruyere dazu Pommes und glasierte Rüebli

**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 Alpenschwein mit Spiegelei dazu Bratkartoffeln  
und Speckbohnen

CHF 28.00

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