

# GLEIS 1 WOCHENMENÜ

02.03.2026 – 07.03.2026

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

## FLEISCH

Geschmorte Rindsschulter  
Rotweinjus  
Kartoffelstock  
Glasierte Kefen

CHF 24.00

## VEGI

Gelbe Linsen-Dal  
Gerösteter Blumenkohl  
Hausgemachtes Naan-Brot  
Kräuterjoghurt

CHF 24.00

## FISCH

Felchenfilet  
Radiesli-Salsa  
Dillrisotto  
Gebratener Fenchel

CHF 26.00

## PASTA

### Montag – Mittwoch

Fussili al Tonno in leichter Rahmsauce  
gepickelte Zwiebeln  
frischen Kapern

### Donnerstag – Samstag

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini  
Parmesan  
marinierter Rucola  
CHF 25.00

## WOCHENDESSERT

Beeren Panna Cotta  
hausgemachtes Tonkabohnen Glace  
CHF 8.50

## WOCHENHIT

Hausgemachte Hirschburger im Brioche-Bun  
mit Brie und Schalotten-Preiselbeer-Confit  
dazu Pommes

CHF 29.00

## TAGES-HIT

<b>Montag</b>	Truten-Piccata mit Tomatennudeln dazu gebratene Zucchini
<b>Dienstag</b>	Polenta überbacken mit Grillgemüse und Mascarpone
<b>Mittwoch</b>	Curry-Wurst an hausgemachter Sauce mit Pommes und Salatbouquet
<b>Donnerstag</b>	Zucchini-Frittata mit Bratkartoffeln an Kräuterquark
<b>Freitag</b>	Fischragout in Safransauce im Reising mit Mischgemüse
<b>Samstag</b>	Herzhaftes Rindsragout mit cremiger Polenta dazu grüne Bohnen

CHF 28.00

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



GLEIS 1