

Restaurant Salis

Tagesangebot

Donnerstag, 5. Februar 2026

Frontcooking

**Kalbssteak mit Trüffelkruste, Morchelcrème-sauce,
Butternudeln, Bohnen**

Gäste: CHF 23.00 / Mitarbeitende: CHF 17.00

| | |
|--------------------|---|
| Suppe | Safrancrème-suppe |
| Fleisch | Gebackener Fleischkäse, Thymian-Jus Rumpsteak, Pfeffersauce |
| Beilagen | Kartoffelgratin Weisswein-Risotto |
| Gemüse | Zucchini Rosenkohl |
| Vegetarisch | Blätterteig-Pastetli, Champignons, Morcheln, Erbsen, Kräuter-crème-sauce |
| Abendessen | Täglich servieren wir ein frisch zubereitetes Abendessen. |

| | | |
|---|---------------|-------------------|
| Gerichte mit Fisch/Fleisch | Gäste | 100 gr CHF 4.50 |
| | Mitarbeitende | 100 gr CHF 2.50 |
| Nur Beilagen/Gemüse/ vegetarisches Angebot | Gäste | 100 gr CHF 3.50 |
| | Mitarbeitende | 100 gr CHF 2.00 |

Die Salis-Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die Zubereitung der Speisen und Getränke, deren Zutaten und die möglicherweise darin enthaltenen Allergene.