

Restaurant Salis

# Tagesangebot

Donnerstag, 2. Juli 2026

## Frontcooking

Kalbs-Piccata, Portwein-Jus, Safranrisotto, Bohnen

Gäste: CHF 23.00 / Mitarbeitende: CHF 17.00

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Suppe</b>       | Tomatencrèmesuppe  |
| <b>Fleisch</b>     | Schweinssteak<br>Brandy-Rahmsauce<br>Poulet-Spiessli<br>Kräuterbutter              |
| <b>Beilagen</b>    | Quarkpizokel<br>Herzoginkartoffeln   |
| <b>Gemüse</b>      | Sprossbrokkoli<br>Karotten   |
| <b>Vegetarisch</b> | Frühlingsrollen mit Gemüse, süsse Chilisauce,<br>Wakame-Algen-Salat mit Glasnudeln |
| <b>Abendessen</b>  | Täglich servieren wir ein frisch zubereitetes<br>Abendessen.                       |

---

|   |               |                   |
|---|---------------|-------------------|
| <b>Gerichte mit Fisch/Fleisch</b>                     | Gäste         | 100 gr   CHF 4.50 |
|   | Mitarbeitende | 100 gr   CHF 2.50 |
| <b>Nur Beilagen/Gemüse/<br/>vegetarisches Angebot</b> | 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.