

Restaurant Salis

Montag, 3. August 2026

Frontcooking

Schweinefleisch süss-sauer, Basmatireis	Gäste	CHF 19.00
	Mitarbeitende	CHF 14.00

Tagesangebot

Suppe	Selleriecrèmesuppe
Fleisch	Gemischtes Kalbs- und Schweins-Spiessli Kräuterbutter
Fleisch	Poulet Stroganoff
Beilagen	Kartoffelscheiben, Rosmarin Spätzli
Gemüse	Brokkoli Karotten
Vegetarisch	Ravioli mit Mascarpone und Tomaten, Basilikumcrèmesauce, Reibkäse

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.

Restaurant Salis

Dienstag, 4. August 2026

Frontcooking

Frittierte Crevetten im grünen Reis, Chilisauce, Glasnudelsalat	Gäste	CHF 19.00
	Mitarbeitende	CHF 14.00

Tagesangebot

Suppe	Erbsencremesuppe
Fleisch / Sauce	Schweins-Piccata Tomatensauce
Fisch / Sauce	Egliknusperli Remouladensauce
Beilage	Spaghettini Schnittlauchkartoffeln
Gemüse	Zucchini Blattspinat
Vegetarisch	Nasi Goreng mit Gemüse, Erdnüssen und Tofu

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.

Restaurant Salis

Mittwoch, 5. August 2026

Tagesangebot

Suppe	Karottencrèmesuppe
Fleisch / Sauce	Wiener Schnitzel Sauce Hollandaise
Fleisch / Sauce	Sautiertes Kalbsschnitzel Grüne Pfeffersauce
Beilagen	Pommes frites Gemüse-Reis
Gemüse	Lauch Romanesco
Vegetarisch	«Capuns» Mangold-Wickel mit Gemüse-Rahm-Bouillon und Bergkäse

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.

Restaurant Salis

Donnerstag, 6. August 2026

Frontcooking

Hausgemachte Tortellini alla Carbonara, pochiertes Ei	Gäste	CHF 19.00
	Mitarbeitende	CHF 14.00

Tagesangebot

Suppe	Tomatencrèmesuppe
Fleisch	Rindsvoressen mit Paprika und Zwiebel
Fleisch / Sauce	Sautierte Maispoulardenbrust Jus mit Bohnenkraut
Beilagen	Bramata Fregola sarda
Gemüse	Peperoni Kräutertomaten
Vegetarisch	Gnocchi Roulade mit Spinat, Pilzcrèmesauce

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.

Restaurant Salis

Freitag, 7. August 2026

Frontcooking

Cordon bleu vom Kalb, Zitronenschnitt,	Gäste	CHF 23.00
Pommes frites	Mitarbeitende	CHF 17.00

Tagesangebot

Suppe	Brokkolicrèmesuppe
Fleisch / Sauce	Schweinsbratwurst-Schnecke Schalotten-Jus
Fisch / Sauce	Dorade Kräutercrèmesauce
Beilagen	Rösti-Kroketten Beluga-Linsen mit Gemüsebrunoise
Gemüse	Rahmkohlrabi Ratatouille
Vegetarisch	Zwiebelwähe

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.

Restaurant Salis

Samstag, 8. August 2026

Tagesangebot

Suppe	Gemüsecrèmesuppe
Fleisch / Sauce	Entrecôte Madeira-Jus
Fleisch	Paniertes Pouletschnitzel
Beilagen	Risotto Pommes frites
Gemüse	Bohnen
Vegetarisch	Militärkäseschnitte, Tomaten-Mozzarella-Salat, Basilikum-Pesto

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.

Restaurant Salis

Sonntag, 9. August 2026

Tagesangebot

Suppe	Rindskraftbrühe mit Sherry
Fleisch / Sauce	Glasierte Kalbsrose, Gremolata Kräftige Schmorsauce
Fleisch	Paniertes Pouletschnitzel
Beilagen	Kartoffelstock Pommes frites
Gemüse	Ofen-Sellerie
Vegetarisch	Auberginen-Piccata, Tomatensauce, Spaghetti

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.