UNSER KONZEPT



Im Gaiser Stübli reisen Sie kulinarisch in die Vergangenheit. Unser Restaurantkonzept ermöglicht es unseren Bewohnenden, ihre kulinarischen Erfahrungen weiterzugeben und ihre Lieblingsrezepte mit uns zu teilen. Einige Ihrer Rezepte bieten wir dann auch als Menü in Form eines Monatshits oder Bewohnermenü an.

Wir verwenden Produkte von höchster
Qualität und stimmen unser Angebot
saisonal ab. Im Gaiser Stübli stehen
das gemeinsame Erleben und das
Zusammensein im Vordergrund. Geniessen
Sie bei uns köstliche Gerichte und
schaffen Sie unvergessliche
Erinnerungen in gemütlicher Atmosphäre.



SUCHEN SIE NACH DEM PERFEKTEN GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN?

Unsere Gutscheine sind die ideale Lösung.

Egal ob für einen besonderen Anlass, einen Geburtstag oder einfach nur so - mit einem Gutschein schenken Sie kulinarische Erlebnisse und die Freiheit, selbst zu wählen.

Unsere Gutscheine können Sie hier bei uns im Restaurant erwerben. Machen Sie jemandem eine Freude und schenken Sie kulinarische Genüsse und unvergessliche Momente.



SOMMERKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von **Margrith Jung**

Ihr Lieblingsgericht

Kalbsvoressen Kartoffelstock Kohlrabi und Blattspinat

Schönste Erinnerung

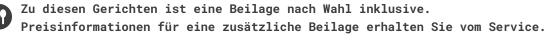
"Meine Mama hat das Gericht früher für mich viel zubereitet. Da wir einen eigenen Gemüsegarten hatten, zauberte Sie aus den frischen Kartoffeln einen leckeren Kartoffelstock und frisches Gemüse aller Art, am liebsten – Spinat und Kohlrabi."



VORAB	CHF
Wurst-Käsesalat Wurst-Käsesalat garniert	 11 15
Kleine Tagessuppe oder	5.50
Kleiner Tagessalat	



	ZUM SATT WERDE	CHF
	Bewohnergericht Kalbsvoressen, Kartoffelstock, Kohlrabi & Blattspinat	35
•	De Klassiker Wiener Backhendl, Tagesgemüse, Preiselbeeren	26
•	Öppis Neus BBQ Spareribs, Coleslaw	29
•	Usem Wasser Schweizer Egliknusperli, Tartarsauce	28
	Usem Bode Fettuccine mit saisonaler Pilzmischung an leichter Rahmsauce	19
	Es hät solangs hät Fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Tagesmenü	





Chicken Nuggets, Pommes Frites

STÜBLI BILAG

Pommes Frites

Reichhaltiger Salatteller

Süsskartoffelecken



CHF

CHF

SÜESS VERFÜHRT

Coupe Romanoff



EMPFEHLIG

Vina Selena, Weisswein 1 dl 6 Penedés, Tarragona, Spanien 7.5 dl 39



In der charmanten Nase fruchtige Himbeernoten, Kandiszucker und auch einige Wildkräuter; am Gaumen ein samtiger, eleganter Körper mit einer schmeichelnden Fruchtsüsse, wiederum Himbeeren, dann Lebkuchengewürze sowie anhaltend bis in das sanfte Finale.

