

UNSER KONZEPT



Im Gaiser Stübli reisen Sie **kulinarisch in die Vergangenheit**. Unser Restaurantkonzept ermöglicht es unseren Bewohnenden, ihre **kulinarischen Erfahrungen weiterzugeben** und ihre **Liebblingsrezepte** 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.



HERBSTKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von
Emil und Emilia Stark

Ihr Lieblingsgericht
Gerstensuppe mit gekochtem Speck

Schönste Erinnerung

Als Bauernbub durfte ich lebensnotwendige Mittel in der Herstellung hautnah erleben. So genoss ich mit Freude die Speckstreifen der "Säulis", gekocht zusammen mit Gemüse aus eigenem Garten als Gerstensuppe - später dann auch von meiner Frau mit Liebe für uns zubereitet.

VORAB CHF

Nüsslisalat mit Speck, Freiland Eier 10.50

Kleine Tagessuppe
oder
Kleiner Tagessalat 5.50



ZUM SATT WERDE CHF

Bewohnergericht 19
Gerstensuppe, mit feinen Gemüswürfeln, gekochtem Speck, geröstetes Brot

 **De Klassiker** 25
Riesenschnitzel paniert vom Schwein, Tagesgemüse

 **Vom Land** 35
Sous - Vide gegerate Kalbshaxe, Jus und Ratatouille

Usem Wald 23
Käsespätzli mit Hirschsalsiz, Apfelmus, Röstzwiebeln

Usem Bode 19
Pilzravioli an Trüffelbutter

Es hät solangs hät
Fragen Sie unser Serviceteam nach unserem Tagesmenü

 **Zu diesen Gerichten ist eine Beilage nach Wahl inklusive.**
Preisinformationen für eine zusätzliche Beilage erhalten Sie vom Service.



FÜR ÜSI CHLINA CHF

Chicken Nuggets, Pommes Frites 11

SÜESS VERFÜHRT

Vermicelles mit Meringue und Rahm 9

STÜBLI BILAG 

Pommes Frites

Spätzli

Kartoffelstock



EMPFEHLIG CHF

Sauser rot 1 dl 2

Durch die teilweise 3 dl 6

Fermentation behält Sauser 5 dl 10

viele der fruchtigen Aromen der Trauben, wobei eine leichte, prickelnde Kohlensäure hinzukommt. Er ist süßlich, oft mit einer frischen Säure abgerundet.



Sofern nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden auf dem Menüplan vermerkt oder durch unser Servicepersonal kommuniziert. Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kurzfristige Menüänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.