

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.



WINTERKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von
Rita Auten
aufgewachsen in Zug

Lieblingsgericht:
Kalbsleberli mit hausgemachtem Jus
Röstitaler und Broccoli

Schönste Erinnerung:
"Meine Mutter hat von unseren Nachbarn Kalbsleber bekommen und im Gegenzug gab sie ihnen ein Kaninchen, das wir selbst gezüchtet hatten. Für mich war das damals wie ein Festessen, denn in der Kriegszeit hatten wir kein Geld um so etwas zu kaufen. Wir waren nicht arm, aber wir lebten von unserer eigenen Selbstversorgung und genau deshalb haben solche Tauschgeschäfte unseren Alltag geprägt"

VORAB

CHF

| | |
|----------------------------|------|
| Wintersalat mit Ziegenkäse | 9.50 |
| Karamellisierte Walnüsse | |
| Kleine Tagessuppe oder | |
| Kleiner Tagessalat | 5.50 |



ZUM SATT WERDE

CHF

| | |
|---|----|
| Bewohnergericht | 42 |
| Kalbsleberli an Jus, Röstitaler und Broccoli | |
| De Klassiker | 25 |
| Riesenschnitzel paniert vom Schwein, Tagesgemüse | |
| Vom Land | 26 |
| Hackbraten, Jus und Ratatouille | |
| Altbekannt | 22 |
| Käsespätzli mit Räucherspeck, Apfelmus und Röstzwiebeln | |
| Usem Bode | 20 |
| Kürbis-Gnocchi an Salbeisauce, Parmesan und geröstete Kürbiskerne | |
| 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.



STÜBLI BILAG



Pommes Frites

Kartoffelstock

Linguine

FÜR ÜSI CHLINA

CHF

Chicken Tenders, Pommes Frites 11



SÜESS VERFÜHRT

CHF

Milchreis mit Zimt und heissen Kirschen

9

EMPFEHLIG

CHF



Maienfeld, Pinot Noir

1 dl

6.50

Graubünden 2023

Flasche 7.5dl

48

In der charmanten Nase fruchtige Himbeerennoten, 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.

 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 Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kurzfristige Menüänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.