

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.



FRÜHLINGSKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von

Rosmarie Scherrer aufgewachsen im Toggenburg

Ihr Lieblingsgericht

St. Galler Schübli, Butterrösti, geschmorter Fenchel

Schönste Erinnerung

“Aufgewachsen bin ich mit neun Geschwistern. Unsere Eltern hatten einen eigenen Bauernhof mit eigenem Gemüseanbau, also auch eigene Kartoffeln, welche immer selbst geerntet wurden. Mein Mami hat aus diesen Kartoffeln die beste Rösti gemacht - am liebsten mit ganz viel Butter und einem feinen Schübli dazu. Mein Mami hat mit wenig für uns die besten Menüs gekocht.”


VORAB CHF


Spargelcremesuppe Croutons - Rahm	9.00
Kleine Tagessuppe oder Kleiner Tagessalat	6




ZUM SATT WERDE CHF

Bewohnergericht 22
St. Galler Schübli, Butterrösti

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

 **Usem Bode** 24
Spargelduett mit gekochtem Schinken, Bärlauch - Mayonnaise

 **Usem Wasser** 32
Schweizer Egeliknusperli, hausgemachte Tartarsauce

Usem Wald 21
Bärlauch-Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus

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

Saisonaler Salatteller

Neue Kartoffeln



FÜR ÜSI CHLINA CHF

Chicken Nuggets, Pommes Frites 11

SÜESS VERFÜHRT CHF


Fruchttörtli mit Rahm 5.50

EMPFEHLIG CHF



Vina Selena, Weisswein 1 dl 6
Penedés, Tarragona, Spanien Flasche 7.5dl 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.

 *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.*