

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.



HERBSTKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von
Erika Zaczkowska
aufgewachsen in St. Gallen

Ihr Lieblingsgericht

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Erbsli und Rüebli

Schönste Erinnerung

"Mein Mann hat mich das Kochen gelehrt. Es war das erste Gericht, dass ich gelernt habe zu kochen und ab dann immer für ihn alleine zubereitet habe - er hat es geliebt und deshalb ist dieses Gericht für mich mit vielen lustigen und unvergesslichen Erinnerungen verbunden."



VORAB CHF

Nüsslisalat, Speck, Freilandeier 10.50

Kleine Tagessuppe
oder 6
Kleiner Tagessalat



ZUM SATT WERDE CHF

 **Bewohnergericht** 26
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse, Erbsli und Rüebli

 **Vom Wald** 36
Damhirschschnitzel nature, Morchelrahmsauce, Rotkraut

NACH
VERFÜGBARKEIT

 **Vom Land** 32
Sous - Vide gegarte Kalbshaxe, Jus und Ratatouille

Vom Feld 21
Käsespätzli, Apfelmus, Rote Röstzwiebeln

Usem Bode 20
Pilzravioli an Trüffelbutter - Parmesansplitter

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

Spätzli

Kartoffelstock



FÜR ÜSI CHLINA CHF

Chicken Nuggets, Pommes Frites 11

SÜESS VERFÜHRT

Vermicelles mit Meringue und Rahm 9 CHF

EMPFEHLIG CHF

Sauser rot 1 dL 2
Durch die teilweise Fermentation 3 dL 6
behält Sauser viele der fruchtigen 5 dL 10
Aromen der Trauben, wobei eine
leichte, prickelnde Kohlensäure
hinzukommt. Er ist süßlich, oft mit
einer frischen Säure abgerundet.



NACH
VERFÜGBARKEIT



Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren. Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot. Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.