

## 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	6
Kleiner Tagessalat	



## ZUM SATT WERDE

CHF

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