

## 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.

«Geselliges Vergnügen,  
muntres Gespräch muss  
einem Festmahl die  
Würze geben»

WILLIAM SHAKESPEARE



Unser Team bedankt sich  
für Ihren Besuch. Wir  
freuen uns, Sie auch  
nächstes Mal wieder  
begrüssen zu dürfen.



ÜBER DAS  
GAISER  
STÜBLI

# SOMMERKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von

**Alice Bollhalder**

aufgewachsen in Engelburg

**Lieblingsgericht:**

Schweinskoteletts mit Zitronenbutter und Kartoffelschnitzen

**Schönste Erinnerung:**

Als ich den Bauernhof von meinen Eltern übernehmen konnte, auf welchem wir natürlich Tiere hielten, gehörte es für uns einfach dazu, das Fleisch vom eigenen Hof zu geniessen. Nach wie vor hat es für mich eine grosse Bedeutung und ich empfinde eine tiefe Dankbarkeit für die Gaben der Natur.

Kotelett war und ist bis heute noch immer mein liebstes Fleischgericht."


**VORAB** CHF

Wurst-Käsesalat an Haussauce	11
Wurst- Käsesalat garniert an Haussauce	15
kleine Tagessuppe oder kleiner Tagessalat	5.50




**ZUM SATT WERDE** CHF

<b>Bewohnergericht</b>	29
Schweinskotelett, Zitronenbutter, Kartoffelschnitt, Tagesgemüse	

 <b>En Klassiker</b>	27
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse aus der Region <i>Schwein oder Poulet</i>	

 <b>Öppis Neus</b>	30
BBQ Spareribs mit Kräuterquark	

 <b>Usein Wasser</b>	27
Felchen Knusperli mit Tartar Sauce	

<b>Usein Bode</b>	19
Fettuccine mit saisonaler Pilzmischung an leichter Rahmsauce	

**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.

PASSEND  
ZUM  
SUMMER

**FÜR ÜSI CHLINA** CHF

Chicken Tenders, Pommes Frites	11
--------------------------------	----

**SÜESS VERFÜHRT** CHF


Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	5.50
Hausgemachtes Sorbet, garniert Mango, Erdbeere oder Limette	5

**EMPFEHLIG** CHF

Yllera Verdejo, Weisswein	7.5 dl	39
Tal Rueda - Spanien 2017	1dl	6

Die Rebstöcke sind zwischen  
20 - 30 Jahre alt.  
Aromen: Sehr intensiv nach weissen  
Früchten wie Birne, grüner Apfel,  
Zitrone und Grapefruit.  
100% Verdejo Trauben



 Bei Fragen bezüglich Deklaration, Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MWST.

Deklarationen: Poulet CH, Schwein CH, Rind CH, Fisch CH

**STÜBLI BILAG** 

Pommes Frites

Gemischter Salat

Butternudeln

