

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

Bewohnergericht	29
Schweinskotelett, Zitronenbutter, Kartoffelschnitt, Tagesgemüse	

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

 Öppis Neus	30
BBQ Spareribs mit Kräuterquark	

 Usem Wasser	27
Felchen Knusperli mit Tartar Sauce	

Usem Bode	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

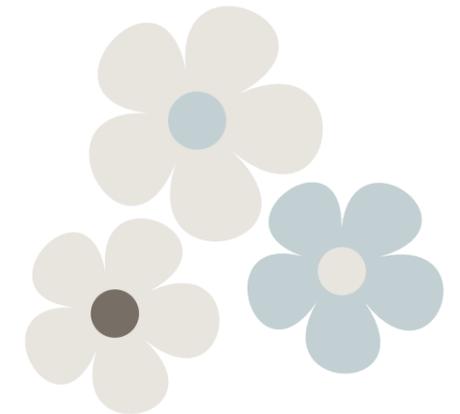
FÜR ÜSI CHLINA CHF

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