

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.



HERBSTKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von
Herr Albert Signer
aufgewachsen in Teufen am Waldrand

Lieblingsgericht:
Rehschnitzel, Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren

Schönste Erinnerung:
"Es war immer ein Fest, Wildfleisch mit der Familie zu essen. Weil es Wild nur in der Herbstzeit gab, haben wir es umso mehr geschätzt, etwas nicht Alltägliches, etwas wirklich Spezielles."

VORAB CHF

Nüsslisalat mit Speck, Freiland Eier vom Talhof Abtwil, Brotwürfel	10.50
kleine Tagessuppe oder kleiner Tagessalat	5.50
Kürbiscremesuppe mit Rahm und Kürbiskernöl	9



ZUM SATT WERDE CHF

Bewohnergericht Rehschnitzel, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren	33
De Klassiker Riesenschnitzel paniert vom Schwein, Tagesgemüse	25
Vom Land Sous - Vide gegarte Kalbshaxe, Jus und Ratatouille	35
Usem Wald Käsespätzli mit Hirschsalsiz, Apfelmus, Röstzwiebeln	22
Usem Bode Pilzravioli an Trüffelbutter	19

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

Polenta

FÜR ÜSI CHLINA CHF

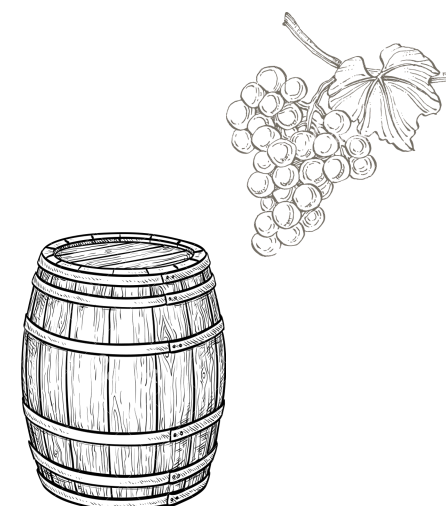
Chicken Tenders, Pommes Frites 11



SÜESS VERFÜHRT CHF

Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm	5.50
Vermicelles mit Rahm	9
Traubensorbet, Marronibrownie	6

EMPFEHLIG CHF



Sauser rot	1 dL	1.90
Durch die teilweise Fermentation behält Sauser viele der fruchtigen Aromen der Trauben, wobei eine leichte, prickelnde Kohlensäure hinzukommt. Er ist süßlich, oft mit einer frischen Säure abgerundet.	3 dL	5.70
	5 dL	9.50

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: Schwein CH, Rind CH, Reh DE, Kalb CH, Hirsch AT