

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.



WINTERKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM



UNSER BEWOHNERGERICHT

von
Herr Stefan Peter
Aufgewachsen in Winterthur

Liebblingsgericht:
Rindsentrecôte Café de Paris
Linguine
Fenchel und Blumenkohl

Schönste Erinnerung:
"Meine Frau, gebürtig aus Mels, kochte dieses Gericht für uns an besonderen Sonntagen und Festtagen. Es erinnert mich an so schöne Zeiten und ist für mich auch heute noch jedes Mal ein Festmahl."

VORAB CHF

Wintersalat mit Ziegenkäse
karamellisierten Walnüssen 9.50

kleine Tagessuppe
oder 5.50
kleiner Tagessalat



ZUM SATT WERDE CHF

Bewohnergericht 35

 Rindsentrecôte Café de Paris, Fenchel und Blumenkohl

De Klassiker 25

 Riesenschnitzel paniert vom Schwein, Tagesgemüse

Vom Land 24

 Hackbraten, Jus und Ratatouille

Altbekannt 22


Käsespätzli mit Räucherspeck, Apfelmus, Röstzwiebeln

Usem Bode 19

Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter, Parmesan und gerösteten Kürbiskernen

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

Kartoffelstock

Linguine

FÜR ÜSI CHLINA CHF

Chicken Tenders, Pommes Frites 11



SÜESS VERFÜHRT CHF

Vermicelles mit Rahm 9


Mandelmilchreis mit Zimt und heissen Kirschen 9

EMPFEHLIG CHF



Maienfeld, Pinot Noir 1 dl 6.50
Graubünden 2023 Flasche 7.5dl 40

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.