

# MENUKARTE

MENU

## Urchig, authentisch, fein - alpiner Genuss im Stübli

Lieber Gast,

Gastgeberin Jaqueline, Küchenchef Mato & das Geilsbrüggli-Team begrüssen dich herzlich in unserem Stübli – wir laden dich mit kleiner, aber feiner Karte zum Einkehren und Geniessen ein. Das bediente Stübli sorgt mit Wein, Käse und regionalen und österreichischen Gerichten für alpinen Genuss und überzeugt mit seinem charmanten, authentischen Ambiente.

Ausserdem lässt es sich auf unserer grosszügigen Terrasse herrlich noch ein wenig länger verweilen.

Wir wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt bei uns im Stübli!

### **Fleisch- und Brotdeklaration**

Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich Schweizer Herkunft.  
Unseren Käse und die meisten Milchprodukte beziehen wir aus der Region.  
Sofern nicht anders deklariert, wird unser Brot und Backware ausschliesslich in der Schweiz produziert.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt euch unser Servicepersonal gerne Auskunft.

### **Glutenfreie Gerichte – Hinweis für unsere Gäste**

Unsere glutenfreien Speisen bereiten wir mit grösster Sorgfalt zu.  
Bitte beachte jedoch, dass in unserer Küche auch glutenhaltige Zutaten verarbeitet werden.  
Spuren von Gluten können nicht ausgeschlossen werden – danke für dein Verständnis und dein Vertrauen.



vegetarisch



glutenfrei

**Gäste Wlan: Guest\_BAL\_AG**

## Brättli | Cold appetizer

<b>Hobelkäseplättli von der Alp</b> 	24.90
Adelbodner Hobelkäse, Essiggemüse, Nüsse, Brot und Butter Sliced cheese from the region, pickled vegetables, nuts, bread and butter	
<b>Brüggli Plättli</b>	30.50
Plättli mit alpinen Fleisch- und Käsespezialitäten serviert mit Brot und Butter Brüggli platter with alpine meat and cheese specialties, served with bread and butter	

## Suppen | Soups

	Klein	Gross
<b>Hausgemachte Gerstensuppe</b> 	8.50	15.50
Homemade barley soup mit Schweinswürstli / with a pair of pork sausages		+ 5.00
<b>Hausgemachte Tagessuppe</b> 	7.50	13.50
Homemade daily soup		

## Salat | Salads

<b>Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen &amp; Brotwürfel</b> <small>Glutenfrei möglich</small>	 	9.90
Leaf salad		
mit Adelbodner Hobelkäse / with slices mountain cheese		+ 4.00
mit gebratenem Speck / with fried bacon		+ 4.00
mit Speck und Hobelkäse / with fried bacon & slices of mountain cheese		+ 6.00
als Hauptgang / as a main course		+ 5.00
<b>Gemischter Salat</b> 		12.50
Mixed salad		
<b>Cervelat Wurstsalat</b> <small>Glutenfrei möglich</small>	 	12.50
mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln und Salat		
Sausages salad with pickles, tomatoes, onions and leaf salad		
mit Bergkäse / with mountain cheese		+ 4.00

## Hauptgerichte | Main Courses

<b>Schweinssteak</b> 	27.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i>	
<b>Mir isch Wurscht!</b> 	29.50
dreierlei Bratwürstchen von der Lenk, Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites <i>Three different small sausages with onion sauce, hash browns or french fries</i>	
<b>Knusprige Rösti</b>  	19.50
<i>Hash browns</i>	
überbacken mit Oberländer Raclettekäse / gratinated with Oberländer Raclette cheese	24.50
mit gebratenem Speck / with fried bacon	+ 4.00
mit einem Spiegelei / with a fried egg	+ 4.00
<b>Hausgemachtes Rindsragout</b>	32.50
mit Spätzli und Gemüse <i>Homemade beef ragout with spaetzle and vegetables</i>	

## Hauptgerichte | Main Courses

<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b>	Glutenfrei möglich  	26.50
Cheese spaetzle (noodles) with fried onions		
<b>Fitnessteller ist grosser gemischter Salat</b>		
Large mixed salad		
mit dreierlei Knödeln / with three kinds of dumplings		23.50
mit drei vegetarischen Knödeln / with three vegetarian dumplings		23.50
mit saftiger Pouletbrust und Kräuterbutter / with chicken breast and herb butter		28.50
mit Schweinssteak und Kräuterbutter / with pork steak and herb butter		27.50
mit Pommes Frites / with French fries		+ 5.00
<b>Saftige Chicken Nuggets mit Pommes Frites</b>		22.50
Chicken nuggets with French fries		
<b>Portion Pommes Frites</b>	 	15.00
Portion of French fries		
<b>Oberländer Käsefondue</b> (ab 2 Personen)		29 .00 / Pers.
mit Brotwürfeln		
Fondue with bread (2 persons or more)		
<b>Beluga Linseneintopf mit Gemüse</b>	 	28.50
Beluga lentil stew with vegetables		

## Süsses | Desserts

<b>Nussgipfel</b> 	4.20
Nut croissant	
<b>Hausgemachte Fruchtwähe</b> (wechselndes Tageangebot) 	7.50
Homemade fruit cake	
mit Rahm / with whipped cream	9.00
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> 	15.50
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	
Kaiserschmarren (cut-up & sugared pancake) with plum compot or apple puree	

## Glacé & Coupes | Ice cream and coupes

<b>Eiskugeln</b> 	3.70 / Kugel
Vanille, Erdbeer, Café, Schokolade, Zitrone	
Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lemon	
Rahmzuschlag	+ 2.00
with whipped cream	
<b>Coupe Dänemark</b> 	8.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	
<b>Zuger Eiskaffee</b>  (Enthält Alkohol, erst ab 18 Jahren)	8.50
Kaffeeglacé mit Kaffee Topping und Schlagrahm (mit oder ohne Kirsch)	13.50
Coffee ice cream with coffee topping and whipped cream (with or without a dash of cherry)	
<b>Coupe Geilsbürggli</b> 	8.50
Vanille- und Erdbeerglace mit warmen Beeren	13.50
Vanilla and wild berry ice cream with warm berries	