

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

Hobelkäseplättli von der Alp 	24.90
Adelbodner Hobelkäse, Essiggemüse, Nüsse, Brot und Butter Sliced cheese from the region, pickled vegetables, nuts, bread and butter	
Brüggli Plättli	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
Hausgemachte Gerstensuppe 	8.50	15.50
Homemade barley soup mit Schweinswürstli / with a pair of pork sausages		+ 5.00
Hausgemachte Tagessuppe 	7.50	13.50
Homemade daily soup		

Salat | Salads

Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfel	Glutenfrei möglich	 	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
Gemischter Salat			12.50
Mixed salad			
mit Adelbodner Hobelkäse / with slices of mountain cheese			+4.00
mit			
Cervelat Wurstsalat	Glutenfrei möglich	 	22.50
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

Schweinssteak 	27.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i>	
Mir isch Wurscht! 	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>	
Knusprige Rösti  	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
Hausgemachtes Rindsragout	32.50
mit Spätzli und Gemüse <i>Homemade beef ragout with spaetzle and vegetables</i>	

Hauptgerichte | Main Courses

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

Süßes | Desserts

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

Glacé & Coupes | Ice cream and coupes

Eiskugeln 	3.70 / Kugel
Vanille, Erdbeer, Café, Schokolade, Zitrone	
Vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lemon	
Rahmzuschlag	+ 2.00
with whipped cream	
Coupe Dänemark 	8.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	12.50
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	
Zuger Eiskaffee (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)	
Coupe Geilsbürggli 	8.50
Vanille- und Erdbeerglace mit warmen Beeren	13.50
Vanilla and wild berry ice cream with warm berries	

Kinderkarte

Grüner Salat mit
französischem
Dressing
5.50

Pouletbrust Natur
mit Pommes frites
12.50

Menü für Kinder

Grüner Salat

Pouletbrust Natur
mit Pommes frites

1 Kugel Glace
nach Wahl
mit Schokolinsen
und Rahm

15.50

Chicken
Nuggets
mit Pommes
frites
12.50

Käsespätzle
12.50

Pommes frites
6.50