GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

MENUKARTE

MENU

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

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 Schweizer Herkunft.
Gems- und Rehfleisch sind österreichischer 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.
Das Wildfleisch stammt aus Österreich oder der EU.

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

vegetarisch

GLUTEN FREE

glutenfrei

Gäste Wlan: Guest_BAL_AG

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / *All prices in Swiss Franc, VAT included*

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

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

Suppe | Soup

	Klein	Gross
Hausgemachte Gerstensuppe Homemade barley soup	9.50	15.50
mit Schweinswürstli / with a pair of pork sausages		+ 3.50

Salate | Salads

Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfel Glutenfrei möglich 9.50

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

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / *All prices in Swiss Franc, VAT included*

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Schweinssteak oder Pouletbrust 28.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse
Pork steak with herb butter, French fries and vegetables

Dreierlei Knödel mit Blattsalat (auch vegetarisch möglich) 23.50
Three different kind of dumplings with leaf salad

Mir isch Wurscht! 29.50
dreierlei Bratwürstchen von der Lenk, Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites
Three different small sausages with onion sauce, hash browns or french fries

Knusprige Rösti 19.50
Hash browns
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
Homemade beef ragout with spaetzle and vegetables

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Glutenfrei möglich 26.50
Cheese spaetzle (noodles) with fried onions

Saftige Chicken Nuggets mit Pommes Frites 5 Stk. 15.00 10 Stk. 22.50
Chicken nuggets with French fries

Portion Pommes Frites kl. 9.00 gr. 15.00
Portion of French fries

Oberländer Käsefondue (ab 2 Personen) 29 .00 / Pers.
mit Brotwürfeln
Fondue with bread (2 persons or more)

Beluga Linseneintopf mit Gemüse 28.50
Beluga lentil stew with vegetables

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / *All prices in Swiss Franc, VAT included*

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

	Klein	Normal
Nüsslisalat Mimosa Glutenfrei möglich mit Ei, Speck und Crôutons Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons	14.50	
Kürbiscremesuppe mit Rahm, Kürbiskernen und Kürbiskernöl Pumpkin creme soup with whipped cream, pumpkin seeds and pumpkin seed oil	11.50	15.50
Hausgebeizter Gemspfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, einer Birnenhälfte mit Preiselbeeren, Apfelschnitz und glasierten Marroni House-marinated chamois ragout with homemade spaetzle (noodles), red cabbage, Brussels sprouts, pear half with cranberries, apple wedges and chestnuts	34.50	39.50
Rehschnitzel mit Wildpilzrahmsauce oder Kräuterbutter, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, einer Birnenhälften mit Preiselbeeren, Apfelschnitz und Marroni Glutenfrei möglich Deer escalope with homemade spaetzle (noodles), red cabbage, Brussels sprouts, pear halves with cranberries, apple wedges and chestnuts (possible glutenfree)	31.00	35.00
Vegetarischer Herbstteller Pilzragout in Rahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birnenhälften mit Preiselbeeren, Apfelhälfte in Rotweinsauce und glasierten Marroni Mushroom ragout in cream sauce, homemade spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, pear halves with cranberries, apple half in red wine sauce, and chestnuts	23.00	27.00
Coupes Nesselrode Vermicelles mit oder ohne Kirsch im Meringuesnestli mit Vanilleglace und Rahm Chestnut purée with or without cherry brandy, merengue, vanilla ice cream and whipped cream	8.50	13.50
Vermicelles mit oder ohne Kirsch und Rahm Chestnut purée with or without cherry brandy and whipped cream	7.50	11.50
Vermicelles mit oder ohne Kirsch, im Meringuesnestli und Rahm Chestnut purée with or without cherry brandy, meringue and whipped cream	8.50	13.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / *All prices in Swiss Franc, VAT included*

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

Süsses | Desserts

Nussgipfel 4.20
Nut croissant

Hausgemachte Fruchtwähe (wechselndes Tageangebot) 7.50
Homemade fruit cake
mit Rahm / with whipped cream 9.00

Hausgemachter Kaiserschmarrn 15.50
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus
Kaiserschmarrn (cut-up &sugared pancake) with plum compote 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 12.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Zuger Eiskaffee (Enthält Alkohol, erst ab 18 Jahren) 8.50 13.50
Kaffeeglace mit Kaffee Topping und Schlagrahm (mit oder ohne Kirsch)
Coffee ice cream with coffee topping and whipped cream (with or without a dash of cherry)

Coupe Geilsbrüggli 8.50 13.50
Vanille- und Erdbeerglace mit warmen Beeren und Schlagrahm
Vanilla and strawberry ice cream with warm berries and whipped cream

Wiener Eiscafé 8.50 13.50
Vanilleglacé mit kaltem Kaffee und Schlagrahm
Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / *All prices in Swiss Franc, VAT included*

GEILSBRÜGGLI
RESTAURANT

Kinderkarte

bis 12 Jahre

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 Schokostreusel
und Rahm

15.50

Chicken
Nuggets
mit
Pommes frites
12.50

Käsespätzle
12.50

Pommes frites
6.50