

MENUKARTE

MENU

Urchig, authentisch, fein - alpiner Genuss im Stübli

Lieber Gast,

Gastgeberin Jaqueline, Küchenchef Damien & das Geilsbrüggli-Team
begrüssen dich herzlich in unserem Stübli.

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	31.50
Plättli mit alpinen Fleisch- und Käsespezialitäten serviert mit Brot und Butter	
Brüggli platter with alpine meat and cheese specialties, served with bread and butter	






Salat | Salad

Blattsalat mit gerösteten Kernen & Brotwürfel <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

Suppe | Soup









	Klein	Gross
Käseknödelsuppe 	10.50	15.50
Homemade cheese-bread dumpling soup		
Hausgemachte Gerstensuppe	10.50	15.50
Homemade barley soup		
mit einem Schweinswürstli		+ 3.50
with one pork sausage		

Hauptgerichte | Main Courses

Hausgemachte Fleischkartoffelknödel mit warmen Speck-Krautsalat 	27.50
<i>Homemade meat-potato dumplings with warm cabbage salad</i>	
Mir isch Wurscht! 	29.50
dreierlei Bratwürstchen, Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites Three different small sausages with onion sauce, hash browns or french fries	
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein, Pommes Frites & Gemüse  Glutenfrei möglich Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables possible gluten free	33.50
Saftige Pouletknusperli mit Pommes Frites	24.50
Chicken nuggets with French fries	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites, Preiselbeeren auf Wunsch  glutenfrei möglich/ possible gluten free	28.50
Pork escalope viennese with french fries and lingon berries on request	
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, Polenta und Gemüse 	28.50
Chickenbreast with herb butter, boiled cornmeal and vegetables	
Rindsragout mit Polenta	32.50
Beef ragout with boiled cornmeal	





Beilagenänderung /change of side dish + CHF 3.00

Hauptgerichte | Main Courses

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
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln   <small>Glutenfrei möglich</small>	26.50
Cheese spaetzle (noodles) with fried onions	
Portion Pommes Frites  	16.00
Portion of French fries	
Oberländer Käsefondue (ab 2 Personen) 	29.00 / Pers.
mit Brotwürfeln	
Fondue with bread (2 persons or more)	
Hausgemachte Käseschnitte 	24.50
Welsh rarebit	+ 2.00
mit Schinken/ with ham	+ 4.00
mit Spiegelei / with fried egg	

Beilagenänderung /change of side dish + CHF 3.00

Süsses | Desserts

Hausgemachte Fruchtwähe  Homemade fruit cake mit Rahm / with whipped cream		7.50	
		+ 1.50	
Apfelstrudel mit Vanillesauce  Homemade apple strudel with vanillacream mit Rahm / with whipped cream		15.50	
		+1.50	
			klein
Hausgemachter Kaiserschmarrn <small>Glutenfrei möglich</small>   mit Zwetschenröster oder Apfelmus Kaiserschmarrn (cut-up & sugared pancake) with plum compote or apple puree		13.50	17.50

Kinderkarte

bis 12 Jahre

Pouletknusperli mit Pommes frites

Chicken Nuggets
with french fries

12.50

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Pork escalope viennese
with french fries

12.50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Cheese spaetzle (noodles)
with fried onions

12.50

Pommes frites

French fries

6.50