

GEILSBRÜGLI
RESTAURANT

MENUKARTE

MENU

Urchig, authentisch, fein - alpiner Genuss im Stübli

Lieber Gast,

Gastgeberin Jacqueline, 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

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

Suppe | Soup

Käseknödelsuppe



Homemade cheese-bread dumpling soup

Klein

Gross

10.50

15.50

Hausgemachte Gerstensuppe

Homemade barley soup

10.50

15.50

mit einem Schweinswürstli

with one pork sausage

+ 3.50

Hauptgerichte | Main Courses

Hausgemachte Fleischkartoffelknödel mit warmen Speck-Krautsalat  27.50

Homemade meat-potato dumplings with warm cabbage salad

Mir isch Wurscht!  29.50

dreierlei Bratwürstchen, Zwiebelsauce, knusprige Buttermüse 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 / possible gluten free  33.50

Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables

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

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

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Glutenfrei möglich   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 

Welsh rarebit 24.50

mit Schinken/ with ham + 2.00

mit Spiegelei / with fried egg + 4.00

Beilagenänderung /change of side dish + CHF 3.00

Süßes | Desserts

Hausgemachte Fruchtwähe  7.50
Homemade fruit cake
mit Rahm / with whipped cream + 1.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce  15.50
Homemade apple strudel with vanillacream
mit Rahm / with whipped cream +1.50

Hausgemachter Kaiserschmarrn Glutenfrei möglich klein 13.50 17.50
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus
Kaiserschmarrn (cut-up & sugared pancake) with plum compote or apple puree

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