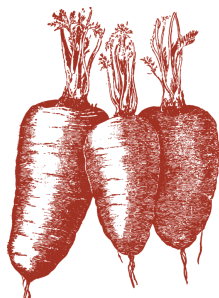
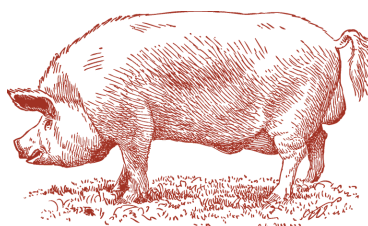
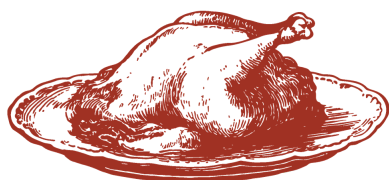
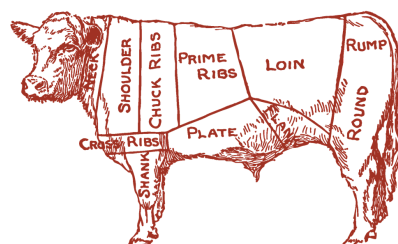
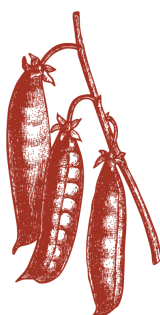
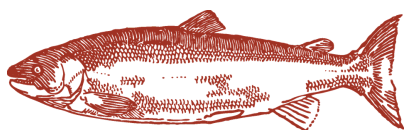
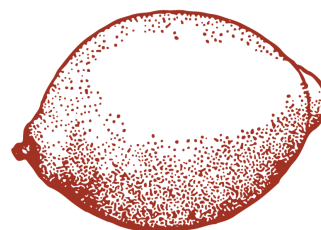




Speis



G



**Willkommen in
der Geerlisburg.**

**Die Küche der Geerlisburg ist
inspiriert von herrlichen
Produkten aus der Natur –
abwechslungsreich, ehrlich und
harmonisch.**

**Jeder Tag erfordert Spontanität,
Liebe und Leidenschaft sowie die
Offenheit und Passion den
Zutaten Tag für Tag mit Respekt
zu begegnen.**

Herbstkarte



Kürbissuppe

verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

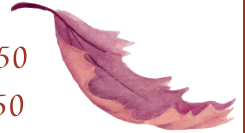
14.50

Nüsslisalat

mit Ei und knusprigem Speck
mit gebratenen Waldpilzen

15.50

18.50



Rehpfeffer

zart geschmort, serviert mit hausgemachten
Spätzli, Rotkraut, Mirzaapfel
und glasierten Marroni

43.50



„Erfolglose Jagd“

Vegetarische Variation mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Waldpilzen, Mirzaapfel und glasierten Marroni

32.50



Spätzlipfanne

Spätzli gratiniert mit frischen Waldpilzen und Käse

29.50

Süßes

Coupe Nesselrode

Vermicelle, Vanilleglace und Rahm

14.50

Vermicelle

mit Rahm

11.50

Sauser

dazu passend, unser Sauser:

2 dl	7.50
3 dl	9.50
5 dl	14.50

Apéro

Jägerplättli

ganzer Salsiz und ein Stück Bergkäse 23.50

Flammkuchen

Klassiker

Speck & Zwiebeln
22.50

Fischer

mit geräucherter Forelle
& Lauchstreifen
24.50

Gärtner

mit saisonalem Marktgemüse
19.50

Käser

Alpkäse & Lauch
24.50

Vorspeisen

Blattsalat

grün & knackig
klein 9.50 | gross 19.50



Gemischter Gerlisberger Salat

bunt & knackig
klein 14.50 | gross 24.50

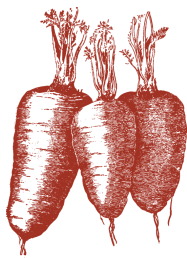
Für den grossen oder kleinen Hunger

Rindstatar

mit Toastbrot & Butter
klein 24.00 | gross 34.00

Gmües Schätzli

Gerlisberger Gemüse-Tatar
nach geheimer Rezeptur
mit Toastbrot
klein 19.50 | gross 29.50



Wurst Käse-Salat

garniert & mit Zwiebelringen
klein 16.50 | gross 24.50

Caesar Salad

mit Poulet, Speck,
Parmesansplittern & Croûtons
klein 21.00 | gross 28.50

Wussten Sie schon..?

Bei uns können Sie auch Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit
oder Ihren Firmenanlass feiern. Zögern Sie nicht und
fragen Sie unser Service-Team.

"Sie planen ein Fest, wir machen den Rest"

Hauptgänge



«Buure» Cordon Bleu

vom Schweizer Schwein,
gefüllt mit geräuchertem Speck & Raclettekäse,
dazu Pommes Frites & Saisongemüse

38.50



«Geerlisbergerli»

unsere hauseigene Rostbratwurst
mit Pommes Frites & Zwiebelsauce

24.50

Egli-Knusperli

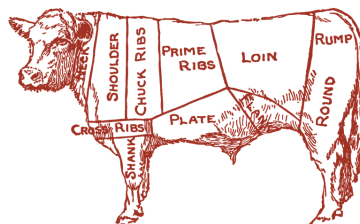
mit Sauce Tartar & Pommes Frites
oder Salat

34.50

Grosi's Liebling

Hackbraten mit Kartoffelstock & Saisongemüse

32.50



Hauptgänge

Chindheitserinnerige

Ghacket's mit Hörnli
& Apfelmus
24.50

Trüffel Agnolotti

mit Salbeibutter
29.50

Forelle

rote Forellenfilets «Grenobler Art»
mit Kapern & Zitronenfilets
dazu Salzkartoffeln & Blattspinat
34.50



Vom Hot Stone

Filet vom Bison

250 gr. 98.00

Filet vom Rind

200 gr. 69.00
Ladies Cut 150 gr. 55.00

Lamm Rack's

250 gr. 64.00

Pouletbrust

39.00



Beilagen:

Pommes Frites
Blattspinat
Saisongemüse
Blattsalat
Kartoffelstock

Alle Gerichte auf dem Hot Stone werden mit einer Beilage nach Wahl,
Kräuterbutter, Chimi Churri und Feuer-Sauce serviert.

Jede weitere Beilage: 8.00