



Häzlich Willkommä im Gilsbrüggli

Seit 1966 ist das Restaurant Geilsbrüggli im Besitz unserer Familie, Beatrice und Peter führen es bereits in der zweiten Generation.

Während der Sommersaison bedienen wir Sie im Ländler-Stübli. Erleben Sie Alphüttenromantik. Geniessen Sie zartes Fleisch auf dem Feuerstein oder originelle Saisonspezialitäten aus der Region.

Die Strasse Adelboden-Geils ist ab 18.00 Uhr ohne Bewilligung für Sie frei befahrbar.

Besuchen Sie uns auf unserer Home Page: www.geilsbrueggli.ch
Wlan Passwort: 37Geils15Rest

Öffnungszeiten

Sommer im Ländlerstübli

Mittwoch bis Samstag von 8.30 Uhr bis 00.30 Uhr

Sonntag von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag!

Familie Beatrice und Peter Künzi- Bürgi
Geils
3715 Adelboden
Telefon: 033 673 21 71
E-Mail: restaurant@geilsbrueggli.ch

Speisekarte

Suppe

klein

Adelbodner Märit Suppe
mit Gerste Speck und Rahm

10.-

13.-

Fleisch-Bouillon mit Flädli

10.-

13.-

Salat

klein

Blattsalat mit hausgemachter Dressing

9.-

12.-

Sommersalat gemischt

10.-

13.-

Salat in der Schüssel

Vorspeise

Hauptgang

Sommersalat-Schüssel
Blattsalat Rüeblli Gurken Mais & Tomaten

10.-

15.-

Poulet-Pilz-Schüssel
Blattsalat mit Pouletbruststreifen Champignons
Rote Zwiebeln und Croûtons

18.-

27.-

Äpler-Schüssel
Blattsalat mit Adelbodner Hobelkäse
Birne & Baumnüsse

16.-

23.-

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Warme und kalte Gerichte

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Beefsteak Tatar Pikant gewürzt Blattsalat Essiggemüse Eier Toast & Butter	24.-	28.-
Hausgeräuchertes Forellenfilet Merrettich Zwiebel Salat & Zitrone	19.50	36.-
Risotto mit Bärlauch-Pesto Mascarpone Datterini & Spargeln	20.-	24.-
Grillbratwurst Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites		24.-
DS'GOTLET Saftiges Schweizer-Hoch-Kotelette mit Knoblauch und Rosmarin gebraten Bärlauch-Risotto und Sommergemüse oder mit Kräuterbutter und Sommersalat		33.-

Frischer Fisch

Grillierte Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce und Peperoni	18.-	
Grillierte Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce und Peperoni mit Risotto oder knackigem Blattsalat		36.-
Fangfrische Fischfilets Empfehlung je nach Fang		

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt

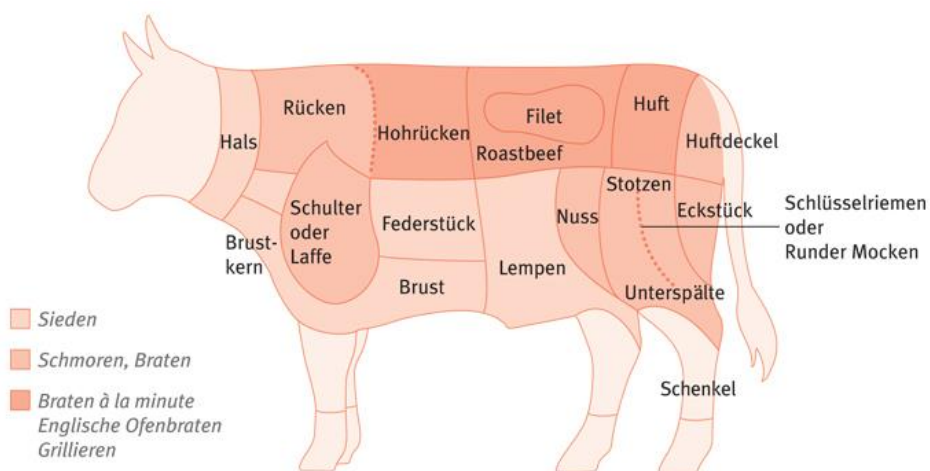
Unsere Spezialität... ... der Feuerstein

Rib-Eye-Steak (durchzogen)	250 Gramm	46.-
	400 Gramm	59.-
Schweizer Rindsfilet	180 Gramm	52.-
	300 Gramm	59.-
Lammrückenfilet	200 Gramm	45.-
Angus-Entrecôte IP-Suisse	180 Gramm	49.-
	300 Gramm	56.-
gemischt Lammrückenfilet und Rindsfilet	250 Gramm	49.-

Wählen Sie eine Beilage aus:

Gemüse, Gils-Häbeni, Papardelle, Rösti, Pommes frites oder Röstikroketten

Zum Feuerstein servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen und eine Früchteplatte.



Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt