



Herzlich Willkommen

Das Geilsbrüggli, die Drehscheibe im grossen Sommer- und Wintersportgebiet Adelboden-Lenk.

Seit 1966 ist das Restaurant Geilsbrüggli im Besitz unserer Familie.

Vielseitigkeit ist unsere Stärke. Während der Wintersaison verpflegen wir über den Mittag täglich mehrere hundert Wintersportler.

Ab 18.00 verwöhnen wir Sie im rustikalen Ländler-Stübli mit Saisonspezialitäten aus der Region.

Der Feuerstein mit zartem Schweizer Rindfleisch wird Sie sicher begeistern.

Die Strasse Adelboden-Geils ist ab 18.00 frei befahrbar.

Öffnungszeiten

Sonntag bis Dienstag : 08'30 Uhr bis 17'30 Uhr

Mittwoch bis Samstag : 08'30 Uhr bis 00'30 Uhr

Familie B.+P. Künzi-Bürgi Geils 3715 Adelboden

Tel.: 033/ 673 21 71 Fax: 033/ 673 42 64

E-mail: restaurant@geilsbrueggli.ch

www.geilsbrueggli.ch

Heute Speziell

Salat

Nüsslisalat mit Ei Fr. 9.50 Fr. 12.50

Warme Wintergerichte

Ds' Gotlet Fr. 28.-
In Knoblauch und Rosmarin gebratenes Schweinskotelette
Frisches Gemüse und Mascarpone-Risotto

Entrecôte „Camembert“ Fr. 46.-
vom Adelbodner Rind, gratiniert mit Camembert
Rotweinsauce
Gemüse und Rösti



Dessert

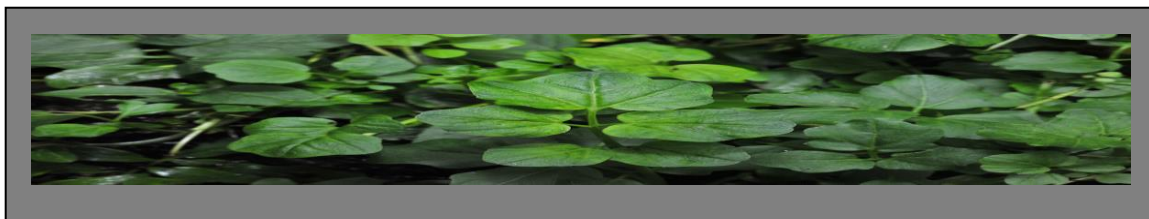
Vanilleglace mit frischen Himbeeren Fr. 8.90

Zum Apero

Orangensaft	3dl	Fr. 7.90
Rüeblihaft	3dl	Fr. 7.90

Suppe

	Klein	Gross
Adelbodner Märit Suppe Gerste Speck Rahm	Fr.8.60	Fr. 11.20
Spiezer Weissweinsuppe mit Gewürzcroütons	Fr. 8.60	Fr. 11.20

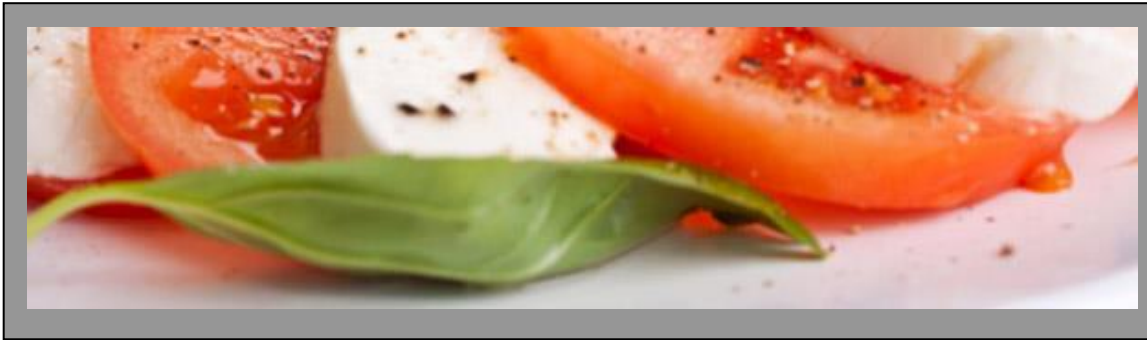


Salat

Grüner Blattsalat	klein:	Fr. 7.20
Grüner Blattsalat	mittel:	Fr. 9.60
Saisonsalat gemischt	klein:	Fr. 7.40
Saisonsalat gemischt	mittel:	Fr. 9.90
Salatteller		Fr. 20.30

Salat in der Schüssel

	Preis pro Person	
	Vorspeise	Hauptgang
Familiensalat-Schüssel Blattsalat Tomaten Rüeblli Gurken Mais	Fr. 8.40	Fr. 12.50
Gilsbächli-Schüssel Blattsalat geräuchte Forelle rote Zwiebel Brotcroûtons	Fr. 11.10	Fr. 16.60
Äpler-Schüssel Saisonsalat Hobelkäse Birne Baumnüsse	Fr. 14.30	Fr. 20.20



Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Salat Zitrone	Fr. 19.10
Spaghetti Chili Knoblauch Olivenöl Ruccola	Fr. 15.80
Grillierte Crevetten Sweet-Chili-Sauce Peperoni Knoblauch	Fr. 17.60

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt

Frisch Fisch

Gebratene Blauseeforelle Fr. 38.-
mit heisser Gemüse-Butter und Zitrone
dazu Gils-Häbeni

Grillierte Crevetten Fr. 32.50
mit Sweet-Chili-Sauce Peperoni und Knoblauch
serviert mit Mandelreis oder knackigem Salat

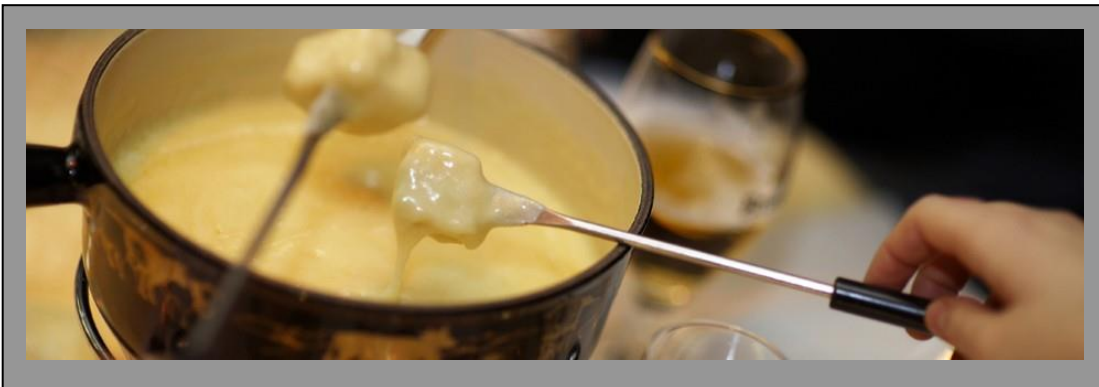
Warme Speisen

Klein Gross

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce Fr. 24.90
mit Rösti oder Pommes frites

Paniertes Schnitzel Fr. 21.30
Vom Schwein mit Pommes frites

Vor em Alphüttli Fr. 22.60 Fr. 34.10
Schweinssteak an einem gluschtigen Nidlesösseli
mit allergattig Schwümm dazu frische Früchte und Nudeln



Käsefondue ab 2 Personen pro Person Fr. 27.-
Würzige Fonduemischung, mit Brot und Gschwellten

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt

Unsere Spezialität

..... der Feuerstein



Rib-Eye-Steak (durchzogen)	250 gr.	Fr. 43.70	400 gr.	Fr. 55.50
Rindsfilet	180gr.	Fr. 48.70		
	300gr.	Fr. 57.10		
Lammrückenfilet	200gr.	Fr. 42.80		

Zum Feuerstein servieren wir Ihnen hausgemachte Saucen
Früchte-Platte oder Gemüse
Beilagen:
Gils-Häbeni Nudeln Rösti Reis Kroketten oder Pommes frites

Alle Preise in CHF inkl. 8 % MwSt.

K a l t e S p e i s e n

Frutigtaler Schindel	Fr. 28.60
Käse Trockenfleisch Wurst Früchte	
Gils-Würschi uf em Brättli	Fr. 10.70
Speckbrettli Zwiebelringe	Fr. 20.10
Frutigtaler Trockenfleisch	Fr. 28.70
Frutigtaler Trockenfleisch und Hobelkäse	Fr. 25.-
Cervelatsalat garniert	Fr. 21.60
Cervelatsalat einfach	Fr. 14.10
Hobelkäse	Fr. 21.60
Bärg-Chees Früchtebrot	Fr. 19.10



K i n d e r k a r t e

	Klein	Gross
Portion Pommes frites mit Ketchup	Fr. 8.-	Fr. 10.70
Poulet Knusperli mit Pommes frites	Fr. 14.-	Fr. 21.70
Fischstäbli mit Pommes frites	Fr. 14.-	Fr. 21.70
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 13.-	Fr. 18.80

F l e i s c h d e k l a r a t i o n

Schweiz: Rind Schwein Poulet Forelle
Neuseeland: Lamm Vietnam: Crevetten

Unsere Bezugslieferanten:

Fleisch: Ueli Thierstein Frutigener Gempeler Fritz Adelboden-

Toni Germann Adelboden-Metzgerei Carnosa Langenthal

Fisch: Blausee AG Blausee- Gasser Schwarzenburg- H&R Gastro

Gemüse und Früchte: Gourmandor, Interlaken

Brot: Bäckerei Oester- Haueter - und Michel, Adelboden

Milchprodukte: Manfred Schmid, Adelboden