



Häzlich Willkommä im Gilsbrüggli

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

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.

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

Winter im Restaurant und Selbstbedienung
Täglich von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr

Winter im Ländlerstübli
Mittwoch bis Samstag am Abend von 17.30 Uhr bis 00.30 Uhr

Sommer im Ländlerstübli
Mittwoch bis Samstag von 9.00 Uhr bis 00.30 Uhr
Sonntag von 8.30 Uhr bis 17.30 Uhr

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 & Rahm

10.-

13.-

Spiezer Weissweinsuppe
mit Gewürzcroûtons

10.-

13.-

Salat

klein

Blattsalat mit hausgemachter Dressing

9.-

12.-

Saisonsalat gemischt
Salatteller

10.-

13.-

24.-

Salat in der Schüssel

Vorspeise

Hauptgang

Familiensalat-Schüssel
Blattsalat Rüeblli Gurken Mais & Tomaten

10.-

15.-

Gilsbächli-Schüssel
Blattsalat geräuchte Forelle
rote Zwiebel Brotcroûtons

15.-

22.-

Äpler-Schüssel
Blattsalat mit Adelbodner Hobelkäse
Birne & Baumnüsse

16.-

23.-

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet
Meerrettich Zwiebel Salat & Zitrone

19.50

Grillierte Crevetten
Sweet-Chili-Sauce Peperoni & Knoblauch

18.-

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

Fondue

ab 2 Personen

pro Person

Käsefondue
Würzige Fonduemischung mit Brot & Gschwellten 27.-

Pilzfondue
mit verschiedenen Pilzen 34.-

Tomatenfondue
mit Tomaten & Schnittlauch 29.-

Williamsfondue
mit Birnen & Williams 32.-

Warme Gerichte

Klein

Randen Risotto
mit Zwiebel-Püree & frittiertem Rucola 18.- 21.-

Bauernbratwurst
Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites 26.50

Paniertes Schweinsschnitzel
Gemüse & Pommes frities 23.- 26.-

DS'GOTLET
Saftiges Schweizer-Hoch-Kotelette
mit Knoblauch & Rosmarin gebraten
Mascarpone-Risotto & Gemüse
oder mit Kräuterbutter & Salat 33.-

Frischer Fisch

Fangfrische Forelle vom Blausee
mit heisser Butter & Gils-Häbeni 39.-

Grillierte Crevetten
mit Sweet-Chili-Sauce & Peperoni
mit Mandelreis **oder** knackigem Blattsalat 36.-

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

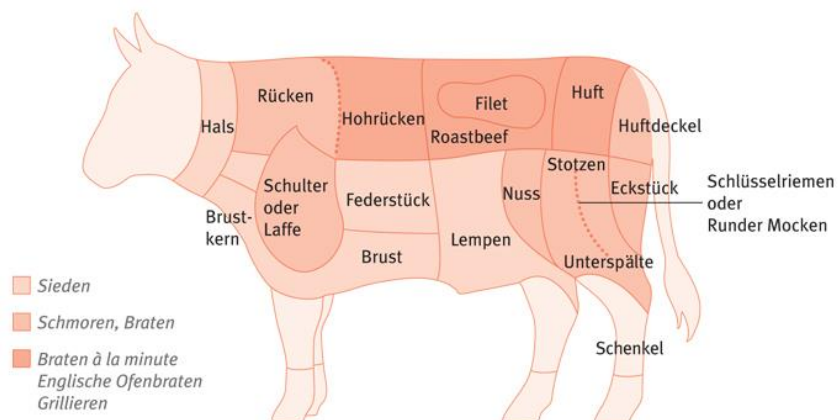
Unsere Spezialität... ... der Feuerstein

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.