



Herzlich Willkommen im

In unserem gemütlichen Restaurant.
Wir freuen uns Sie heute verwöhnen zu dürfen.

Schnell Preiswert Gut

Mittags bieten wir an den grossen, einfach gedeckten Tischen das
Tagesmenu ab 19.50 / 22.50 an.

Am weiss gedeckten Tisch, sehr gerne für einen Aufpreis 6.00.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat 12.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei 16.50

Gänseleberterrine
mit Mango-Zwiebelchutney Brioche Toast 28.00

Duett von Lachs und Lachsschinken
auf Nüsslisalat 22.00

Geissdädi Salat
Überbackener Ziegenkäse Feigensenf Salatgarnitur 19.50

Suppen

Tagessuppe 9.50

Consommé mit Flädli oder Leberspätzli 12.50

Klare Tomatenessenz mit Griessgnocchi 14.00

Pasta und Käse

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus 26.00

Rindfleischravioli hausgemacht an Nussbutter 28.00



Raclette à discretion 28.00



Käsefondue ab 2 Personen p. Pers. 28.00

Fisch

Sihlsee Zander	an Salbeibutter	Salzkartoffeln	42.00
Egli Fischknusperli	Sce. Tatar	Butterkartoffeln	36.00
Ganze Seezunge	gebraten mit Zitronen-Butter	Butterkartoffeln	54.00
Tristan da Cunha Languste	Asia Style	mit Nudeln und Gemüse	48.00

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Kräuterbutter		200g	52.00
Gemüse und Pommes frites			
Kalbskopfbäggli			
an Rotwein-Gemüsesauce; Kartoffelpurré			38.00
Bauern Kotelette mit Schwarte			34.00
mit Kartoffelwedges			
Hamburger	CH Bio Fleisch	200g	26.00
mit der unvergleichlichen Sauce			
Kutteln an Tomatensauce	Salzkartoffeln		26.00

Kalbfleisch

Kalbs Tafelspitz	Gemüse	Kartoffeln	Meerrettich	36.00
Kalbsschnitzel	Wiener Art	Pommes		39.00
Kalbs Cordon bleu	Gemüse	und Kartoffeln		44.00

Beilagen

Gemüsegarnitur	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln			
Pommes frites			8.00	
Reis	Nudeln	Butterkartoffeln	Kartoffelwedges	6.00

Lebensmitteldeklaration

Kalbfleisch und Schweinefleisch CH

Meist kennen wir den Bauern, sicher aber den Metzger unseres Vertrauens.

Rindfleisch CH USA Australien. Geflügel CH FR Deutschland

Lamm CH FR Milchprodukte Eier Schweizer Molkereien

Fleischlos

Vieles lässt sich ganz unkompliziert abändern.

Glutenfrei und vegetarisch jederzeit, Vegan nur beschränkt.

Über Allergene und Zusatzstoffe in einzelnen Gerichten geben wir gerne Auskunft.

Firmenanlass Geburtstag

Jubiläum Hochzeit Taufe

Sehr gerne, dafür öffnen wir auch am Wochenende.

Seminar oder Geschäftsbesprechung: Leinwand steht zur Verfügung.

Kochkurse mit Freunden, als Geschäftsevent oder Kundenanlass

Zeit: Jeweils von 18.30 bis 23.00 Uhr

Kochen, essen, trinken, geniessen: Wir kochen zusammen 4 Gänge und geniessen diese danach im Restaurant. Dazu gibt es die passenden Destillationsweine. Kosten pro Person CHF 180.00.

Inbegriffen sind Kochkurs, Essen, Weine und Rezepte.

Teilnehmer 6-max. 12 Personen

Schauen Sie dem Chef über die Schulter und geniessen Sie einen unbeschwerten Abend !

Anmeldung

Anfragen per Mail an: info@geissdaedi.ch oder Tel 044 280 33 66
www.geissdaedi.ch

Dessert



Vermicelles		12.50
Vermicelles, Meringues und Rahm		
Eiskaffee	gerührt mit Kirsch	12.50
Coupe Dänemark		12.50
Vanilleglace mit heiser Schokoladensauce		
Colonel	Zitronensorbet mit Wodka	12.50
Beschwipste Birne	Birnensorbet mit Williams	12.50
Kaiserschmarren	mit Zwetschgenkompott	12.50
Palatschinken	(dünne Pfannkuchen)	12.50
gefüllt mit Eiscrème und Schokoladensauce garniert		
Meringues	mit Vanilleglace und Agricanto	12.50
Agricanto ein Likör aus Wein Grappa und Kräuter		
Glacekugel	verzieht mit Beeren und Rahm	5.50
Vanille Schokolade Erdbeer Mocca Birne Zitrone		
Nespresso affogato		7.50
mit Espresso übergossenes Vanilleglace		
Käseauswahl	mit Birnenbrot	18.00
Dazu 1Gl. Graham`s	Portwein	5cl 6.00