

Trüffeln
das weisse gold aus dem Piemont



Taglierini al tartufi 38.00
Feine Nudeln mit 4g gehobeltem Trüffel

Uovo al tegamino al tarufi 38.00
2 Spiegeleier mit 4g gehobeltem Trüffel

Batutta di fassona al tartufi 48.00
100g Kalbstatar mit 4g gehobeltem Trüffel

Wir hobeln 4g Trüffel auf die Gerichte Suppl. per g 6.50

Oder Sie wählen selbst die Grösse und hobeln selbst über Ihr Gericht



Für Trüffel gelten keine fixen Preise, sondern Tagespreise. Die Preise variieren sehr stark Normalerweise ist die Nachfrage viel grösser als das Angebot und daher sind die Kosten für Trüffel recht hoch.

Das Angebot wird wiederum von der Natur bestimmt: Schlechte Wetterbedingungen (zu heisser Sommer, wenig Regen) beeinflussen die Ausbeute, und deswegen können die Preise sehr stark ansteigen.

**Kaufen Sie den Trüffel bei uns;
immer zum besten Tagespreis**



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.
Sie lieben einen schön gedeckten Tisch, sehr gerne für einen Aufpreis
von 6.00.*

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 Geschäfts-event 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
Dedustationsweine. 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*

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat 12.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei 16.50

Geissdädi Salat

Überbackener Ziegenkäse Feigensenf Salatgarnitur 19.50

Suppen

Tagessuppe 9.50

Gelberbsensuppe mit Gnagi und Speck 12.50

Tafelspitzbrühe mit Flädli oder Leberspätzli 12.50

Fleischlos oder Vegi

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus 26.00

Ravioli mit Trüffelüllung 28.00

oder je nach Tagesangebot

Rindfleischravioli an Nussbutter 28.00

Tessiner Risotto mit frischen Waldpilzen 28.00

Fleischgerichte

Rindsfilet mit Kräuterbutter 200g 42.00

Bauern Kotelette mit Schwarte 26.00

Hamburger Reines CH Bio Fleisch 200g 26.00
mit der unvergleichlichen Sauce

Kutteln an Tomatensauce 26.00

Beilagen

Gemüsegarnitur Bratkartoffeln Pommes frites 8.00

Reis Nudeln Butterkartoffeln Kartoffelwedges 6.00

Unsere Klassiker

Kalbs Tafelspitz Gemüse Kartoffeln Meerrettich 36.00

Kalbsschnitzel Wiener Art 34.00

Kalbs Cordon bleu 38.00

Beilagen

Gemüsegarnitur Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pommes frites 8.00

Reis Nudeln Butterkartoffeln Kartoffelwedges 6.00

Fisch

Sihlsee Zander an Salbeibutter 38.00

Zander Fischknusperli Sce. Tatar 32.00

Ganze Seezunge gebraten mit Zitronen-Butter 49.00

*Wolfsbarschfilet (Bar de ligne)
auf der Haut gebraten* 32.00

Beilagen

Gemüsegarnitur Pommes frites 8.00

Reis Butterkartoffeln 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

Dessert



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