



GEEREN

ZÜRCHER LANDBEIZ

Frühligs- Chuchi

Willkomm und en Guete

Wünschen das ganze Geeren-Team mit
Familien Aegerter & Frei; Pächter seit 1992

Vorspeisen

Bouillon mit Flädli		6.80
Chopf-Salat	6.50	7.50
Gmischte Salat	7.50	8.80
Frühlings-Salat i de Schüssle ...mit Chopfsalat, Spinat, Löwenzahn & Bärlauch		9.80

Chalti Chuchi

Wurst-Chäs-Salat garniert oder mit Rösti	19.80	21.80
Huusgräuchte Schüblig ca 100gr	am Stuck oder uufgschnitte	12.80
Huusgräuchte Speck ca 100gr	am Stuck oder uufgschnitte	13.80
Salat-Teller mit Ei		18.80
Z'Vieri Teller Speck, Schinken, Fleischkäse, Gruyère		18.80

Frühlings-Chuchi

Gschmorte Rindfleischvogel ca160gr gefüllt mit Gmües & Bärlauch....dezue Bramata-Polenta		29.80
Lauwarms Siedfleisch ca120gr/180gr ...mit Bärlauch-Meerrettichsauce & Rösti	25.80	28.80
Bärlauch-Bratwurst ca200gr mit Chähörnli		23.80
Hackbraten mit Gmües und Spätzli	27.80	30.80

Vegi

Rassiger Linseneintopf mit Gemüse, Pflaumen, Chili, Crème fraîche		18.80
Rösti garniert - Butterrösti mit Salat-Trio...uf em gliiche Täller...		20.80
Rösti mit sautiertem Gmües		21.80
Spätzli-Gmües-Pfanne	20.80	23.80
Bärlauch-Chässpätzli mit Appenzeller Chäs	19.80	22.80

Geeren Klassiker

Chäs- oder Speckrösti mit 2 Ei		21.80
Chäs-Speckrösti mit 2 Ei		23.80
Senne z'Nacht - Chäsrösti, Schinken, 2 Ei		24.80
Holzer Rösti - Butterrösti, Fleischchäs, 2 Ei		24.80
Geeremer Rösti - Chäsrösti mit Grillcervelat & Speck		24.80
Chähörnli mit 2 Ei		18.80
Brösmeli Hörnli - Chähörnli mit Butterbrösmeli & Öpfelmues	19.80	21.80
Geeremer Hörnli - Chähörnli mit Grillcervelat & Speck		23.80
Zigerhörnli - Butterhörnli mit Glarner Ziger & Bölleschweizi	19.80	21.80
Ghackets & Hörnli - Chähörnli mit 100% reinem Rindfleisch	19.80	21.80
...es Öpfelmues extra	5.00	
Kotelett vom Säuli ca 250gr/400gr mit Chrüterbutter & Rösti	27.80	36.80
Rahmschnitzel vom Säuli ca 140gr mit Butterspätzli	21.80	24.80
Cordon Bleu vom Säuli ca 240gr mit Pommes Frites		28.80
Rahmgschnätzlets vom Säuli ca 120gr mit Rösti	21.80	23.80
Kalbs-Schnitzel vom Grill ca 140gr mit Chrüterbutter & Gmües	29.80	32.80
Chäs-Bölle-Wähe huusgmacht & ofefrisch (ca 25 min Warteziit)...		21.80
Chäs-Speck-Wähe huusgmacht & ofefrisch (ca 25 min Warteziit)...		24.80

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Apéro

Prosecco	1dl	8.00
Hausapéro	1dl	9.00
Apérol Spritz, Hugo	2dl	8.50
Gespritzter Weissler	2dl	7.50
Martini bianco etc	4cl	6.00
Bloody Mary, Gin Tonic	4cl	13.10
Campari-Orange	4cl	8.50
Orangen-, Tomatensaft	2dl	4.50

Offenweine

WEISS	1dl	5.0dl
Zürcher R x S	3.90	19.50
Stäfner Räuschling	4.70	23.50
Féchy	4.10	20.50
ROT	1dl	5.0dl
Oeil de Perdrix (rosé)	4.80	24.00
Ossinger Rotgold	4.10	20.50
Geeremer Huuswy	4.10	20.50
Dôle du Valais	3.90	19.50

Für alle weiteren Getränke verlangen Sie unsere grosse Getränkekarte.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mwst.

Bier

Müller-Bräu	Lager	5,0dl	6.50
Müller-Bräu	Spezli	3,3dl	5.40
Müllerbräu	Zwickel	3,3dl	5.40
Sonnenbräu	Dunkel	5,0dl	7.00
...und...			
Quöllfrisch	Trüeb	5,0dl	6.50
Appenzeller	Weizen	5,0dl	7.00
Appenzeller	Panaché	3,3dl	5.40
Calanda	Radler	5,0dl	6.50
Leermond	alk.frei	3,3dl	5.80
...und...			
Hardwald	Dunkel	3,3dl	5.50
Glattgold	Hell	3,3dl	5.50
Chopfab	Blond	3,3dl	6.50
Chopfab	Amber	3,3dl	6.50
Schneider	Weisse	5,0dl	7.50
Schneider Weisse	alk.frei	5,0dl	7.30

Möhl Most

Trüeb mit...	5dl	5.80
Trüeb ohne...	5dl	5.80

Agenda

Juni bis September

Summer – Chuchi mit allen Hits vom Grill; Kotelette vom Säuli, Kalbsbratwurst, Grillschnitzeli vom Kalb, unserem Schwartemage und dem Ochsenmuulsalat.

September bis November

Geeren – Metzgete, dazu muss man nichts weiter sagen...einfach ein MUSS.

im Dezember

Advents - Chuchi «zäme ässe macht meh spass» mit verschiedenen Chäs-Fondues und unserem Chinoise, 25. und 26. Dezember geöffnet.

Februar bis März

Winter - Chuchi, währschaft und guet; gschmorte Kalbshaxe, Chäs-Schnitte und Spätzli-Pfanne.

März bis Juni

Frühlings – Chuchi mit würzig feinen Leckerbissen vom gschmorte Rindfleischvogel über das lauwarne Siedfleisch bis hin zu den Bärlauch-Chässpätzli hat es für alle etwas dabei.