



GEEREN

ZÜRCHER LANDBEIZ

---

# Summer- Chuchi

En feine Huusapero  
Vertschi-Orange-Prosecco  
9.80 CHF

Willkomm und en Guete  
Wünschen das ganze Geeren-Team mit  
Familien Aegerter & Frei; Pächter seit 1992

## Vorspiise

<b>Tagessuppe</b> mal warm oder kalt	6.80
<b>Bunte Blattsalat</b>	7.50
<b>Gmischte Salat</b>	8.80
<b>Tomaten-Salat</b> mit Gruyère	9.20
<b>Summer-Salat</b> i de Schüssle ideal für 2 Personen ...mit Blattsalat, Gurken, Tomaten & Eierschwämmli	17.50
<b>Geeren Rindstatar</b> mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und geröstetes Brot	15.80
als Hauptgang	29.80

## Chalti Chuchi

<b>Wurst-Chäs-Salat</b> garniert oder mit Rösti	19.80	21.80
<b>Huusgräuchte Schüblig</b> ca 100gr am Stuck oder uufgschnitte		12.80
<b>Huusgräuchte Speck</b> ca 100gr am Stuck oder uufgschnitte		13.80
<b>Siedfleisch-Salat</b> garniert oder mit Rösti		26.80
<b>Schwartemage ca. 150gr</b> huusgemacht uf em Brätt serviert		16.80
<b>Ochsenmuulsalat ca. 150gr</b> garniert oder mit Rösti		19.80
<b>Salat-Teller</b> mit Ei		18.80
<b>Z'Vieri Teller</b> Speck, Schinken, Fleischchäs, Gruyère		18.80

## Summer-Chuchi als Fitnesssteller oder mit Rösti, Chäshörnli, Gmües oder Pommes

<b>Kotelette</b> vom Säuli ca 400gr/250gr mit Chrüterbutter	36.80	27.80
<b>Cordon Bleu</b> vom Säuli ca 240gr		28.80
<b>Schwiizer Eglifilets</b> im Bierteig mit Tatarsauce		29.80
<b>Olma-Bratwurst</b> ca200gr		23.80
<b>Kalbsgschnätzels</b> ca. 140gr mit Eierschwämmli sauce	31.80	34.80
<b>Toni's Hamburger</b> mit Coleslaw		28.80
<b>Schweinefiletsmedaillons</b> ca 150 gr mit Eierschwämmli sauce	30.80	33.80

## Vegi

<b>Rösti garniert</b> - Butterrösti mit Salat-Trio...uf em gliiche Täller...	20.80
<b>Rösti</b> mit sautiertem Gmües	21.80
<b>Salatteller</b> mit gebackenem Camenbert und Preiselbeeren	24.80

## Geeren Klassiker

<b>Chäs- oder Speckrösti</b> mit 2 Ei		21.80
<b>Chäs-Speckrösti</b> mit 2 Ei		23.80
<b>Senne z'Nacht</b> - Chäsrösti, Schinken, 2 Ei		24.80
<b>Holzer Rösti</b> - Butterrösti, Fleischchäs, 2 Ei		24.80
<b>Geeremer Rösti</b> - Chäsrösti mit Grillcervelat & Speck		24.80
<b>Chähörnli</b> mit 2 Ei		18.80
<b>Brösmeli Hörnli</b> - Chähörnli mit Butterbrösmeli & Öpfelmues	19.80	21.80
<b>Geeremer Hörnli</b> - Chähörnli mit Grillcervelat & Speck		23.80
<b>Zigerhörnli</b> - Butterhörnli mit Glarner Ziger & Bölleschweizi	19.80	21.80
<b>Ghackets &amp; Hörnli</b> - Chähörnli mit 100% reinem Rindfleisch	19.80	21.80
...es Öpfelmues extra	5.00	
<b>Rahmgschnätzlets</b> vom Säuli ca 120gr mit Rösti	21.80	23.80
<b>Kalbs-Schnitzel</b> vom Grill ca 140gr mit Chrüterbutter & Gmües		32.80
<b>Chäs-Bölle-Wähe</b> .... huusgmacht & ofefrisch (ca 25 min Warteziit)...		21.80
<b>Chäs-Speck-Bölle-Wähe</b> .... huusgmacht & ofefrisch (ca 25 min Warteziit)...		24.80

## Angebot für Hunde

<b>Cervelat geschnitten</b>	4.00
<b>Schnauziis</b> Hundeglace in den Sorten Apfel-Quark, Banane Kokos oder Carob-Cocos	5.00

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	9.80
Apérol Spritz, Hugo	2dl	10.50
Gespritzter Weisser	2dl	7.50
Martini bianco etc	4cl	6.50
Bloody Mary, Gin Tonic etc	4cl	14.00
Campari-Orange	4cl	9.50
Orangen-, Tomatensaft	2dl	4.50

## Möhl Most

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mwst.

## Bier

Müller-Bräu	Lager	5,0dl	6.50
Müller-Bräu	Gold	3,3dl	5.40
Müllerbräu	Zwickel	3,3dl	5.40

### ...und vo Appenzell...

Quöllfrisch	Naturtrüeb	5,0dl	6.50
Amber		5,0dl	7.00
Weizen		5,0dl	7.00
Weizen	alk. Frei	5,0dl	7.30
Panaché		3,3dl	5.40
		5,0dl	6.50
Sonnwendlig	alk.frei	3,3dl	5.80

### ...und vom Glattal...

Hardwald	Dunkel	3,3dl	5.50
Glattgold	Hell	3,3dl	5.50

### ... und es anders...

Schneider	Weisse	5,0dl	7.50
-----------	--------	-------	------

## Agenda

### 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

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

### Juni bis September

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