

Vorspeisen

Geeremer Gersten-Suppe		10.80
als Hauptgericht		18.80
Chopf-Salat	*	9.50
Gmischte Salat	*	10.80
Nüssli Salat mit Ei und Speck	*	13.80
huusgeräucherter Rauchschüblig		13.80
ca. 100 gr. zum selber schniide		
Chnolibrot		8.80

Chalti Chuchi

Z'Vieri Teller Speck, Schinken, Fleischkäse, Gruyère	19.80
Wurst-Chäs-Salat garniert oder mit Rösti	24.80
Salat-Teller mit Ei	22.80

Zäme ässe macht meh Spass

Fondue Chinoise ab 2 Personen	p.P. 47.80
Rind, Poulet und Schwein je 80 gr. mit Rösti oder Pommes Frites oder Hörnli, 5 verschiedenen Saucen, Silberzwiebeli, Maiskolben & Cornichons Extra Fleisch: Rind (80 gr.) CHF 15.00, Poulet (80 gr.) CHF 10.00, Schwein (80 gr.) CHF 10.00	
Geeremer Fondue ab 1 Person	29.80
ca. 200 gr., mit Brot & Gschwellti	
Peperoncini-Fondue mit Peperoncini, Brot & Gschwellti	30.80
Dübendorfer-Trüffelfondue mit Brot & Gschwellti	36.80
Cornichons und Silberzwiebeli	5.00

Vegi

Rösti garniert		23.80
Butterrösti mit Salat-Trio...uf em gliiche Täller...		
Rösti mit sautiertem Gmües		25.80
Spätzli-Gmües-Pfanne	*	26.80
Chnolibrot garniert mit gemischtem Salat		20.80
Linseneintopf mit Dörripflaumen und Chilli		25.80

Rösti

Butterrösti mit 2 Ei		22.80
Chäs- oder Speckrösti mit 2 Ei		24.80
Chäs-Speckrösti mit 2 Ei		26.80
Senne z'Nacht - Chäsrösti, Schinken, 2 Ei		27.80
Holzer Rösti - Butterrösti, Fleischchäs, 2 Ei		27.80
Geeremer Rösti - Chäsrösti mit Grillcervelat & Speck		27.80
Grosis Durenand - Chäsrösti mit Hörnli, 2 Ei		27.80

Hörnli

Chäshörnli mit 2 Ei		22.80
Brösmeli Hörnli	*	23.80
Chäshörnli mit Butterbrösmeli & Öpfelmues		
Geeremer Hörnli		26.80
Chäshörnli mit Grillcervelat & Speck		
Zigerhörnli	*	24.80
Butterhörnli mit Glarner Ziger & Bölleschweizi		
Ghackets & Hörnli	*	24.80
Chäshörnli mit 100% reinem Rindfleisch		
...es Öpfelmues extra		6.00
Geeremer Spätzli Chässpätzli mit Grillcervelat und Speck		27.80

Geerenklassiker

Nach Wahl mit Rösti, Chäshörnli, Spätzli, Pommes Frites oder Gmües

Kotelett vom Säuli

ca. 250 gr. mit Chrüterbutter 29.80

ca. 400 gr. mit Chrüterbutter 38.80

Cordon Bleu 33.80

vom Säuli ca. 240 gr.

Rahmschnätzlets * 25.80

vom Säuli ca. 120 gr.

Rahmschnitzel vom Säuli ca. 140 gr. mit Champignonsauce 26.80

Kalbsgschnätzlets ca. 140 gr. mit Champignonsauce * 38.80

Kalbs-Schnitzel 38.80

vom Grill ca. 140 gr. mit Chrüterbutter

Buure Bratwurst mit Zwiebelsauce 25.80

Eusi Wähen..

Chäs-Bölle-Wähe 24.80

.... huusgmacht & ofefrisch (ca. 29 min Warteziit)...

Chäs-Speck-Bölle-Wähe 27.80

.... huusgmacht & ofefrisch (ca. 29 min Warteziit)...

**die mit * gekennzeichneten Speisen,
servieren wir Ihnen auch gerne kleiner**

Deklaration: Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Über Zutaten in unseren Gerichten,

die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,

informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Genussagenda 2026

Betriebsferien ab dem 27. Dezember bis 27. Januar 2026

Winter Chuchi

mit Chäs-Schnitte, geschmorte Kalbshaxe und natürlich Chäs Fondue

Frühlings Chuchi

mit Gschmortem Rindfleischvogel gefüllt mit Gmües & Bärlauch,
Lauwarms Siedfleisch mit Bärlauch-Meerrettichsauce
& Bärlauch-Bratwurst

Summer-Chuchi von Juni bis September

entspannt im Garte

mit alten Klassikern wie Siedfleischsalat, Kotelette vom Säuli
und neuen Hits wie Schwiizer Eglifilets und Geeremer Rindstatar

**kurze Entspannungspause
vom 14. September bis 20. September 2025**

Metzgete vom 23. September bis 22. November 2026

mit unseren beliebten Klassikern vom Säuli

Adventszauber vom 25. November bis 26. Dezember 2026

"zäme ässe macht meh Spass"

mit Chinoise und Chäsfondue

Öffnungszeiten an Weihnachten:

Donnerstag 24. Dezember geschlossen

Freitag & Samstag, 25. & 26. Dezember geöffnet

von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr

durchgehend warme Küche