

Vorspeisen

Feiner Saison Salat mit hauseigener
Salatsauce

7.50

Gemischter Salat mit verschieden
angemachten Salaten

10.50

Feinstes Tartar vom Rind mariniert mit Zitronenöl & Mango Essig
serviert auf Grill Toast mit Kapern und Zwiebeln

23.00

Scharfer Chorizo vom Grill aus Spanien
serviert auf Salatbeet

12.50

Gebratene Crevetten à la Portugaise mit Toastbrot Ecken
serviert auf Salatbeet

16.50

Safran Creme Suppe
Thymian & Zucchetti Julienne

10.50

Unser Küchenchef empfiehlt dazu unser
Knoblauch Baguette

5.50

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.

Hauptgang

Vom Grill

Irish Beef am Knochen gereift 240g mit Thymian & Rosmarin
gratiniert mit Knoblauchöl

42.00

Rindsfilet Medaillon 220g mit Thymian & Rosmarin
gratiniert mit Knoblauchöl

46.00

Zartes Poulet Brust „Butterfly“ aus der Schweiz

27.00

Geheimtipp unseres Küchechefs zum Grill Angebot! frittierte Banane.

3.50

Alle Grill Gerichte werden auf einem Gemüsebeet angerichtet, dazu servieren wir unsere
hausgemachte Café de Paris Butter
Bratkartoffeln oder Pommes Frites können Sie frei wählen.

Unsere Klassiker

Sautierte Lamm Filets mit Knoblauch gratiniert
auf Zucchetti Demidov mit reduziertem Portweinjus

Bratkartoffeln

39.00

Gebratene Entenbrust 200g
dazu sautierte Peperonirauten an einer Tonka-Honigsauce

Basmatireis

38.00

Rahmschnitzel vom Schwein an Champignon Sauce
Gemüse, Butternudeln & Pfirsich

26.50

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Das gibt's nur bei uns!

Gebratener Poulet Brust Spiess mit frischer Ananas & Meersalz
Curry-Bananen Sauce

27.00

Cordon Bleu vom Bäggli mit Hinterschinken & Raclette Käse
auf feinem Gemüsebeet

32.50 /kl.27.50

Dieses Gericht kann bis zum Kilo Cordon Bleu bestellt werden!

Schwarzbueb Burger
Black Buns mit 200g Rindshack Staek, Raclette Käse
Zwiebeln, Salatblatt & Tomaten

24.50

Bratkartoffeln oder Pommes Frites können Sie frei wählen.

Jumbo's

Jumbolino 140g

21.00

Jumbo 250g

24.00

Jumbo Ohr 350g

31.00

Frisch panierte Schweins Schnitzel vom Bäggli mit Pommes Frites serviert

Charbonnade à discretion

Genießen Sie das einzigartige Holzkohle Tischgrill-BBQ
Fleisch | Crevetten | Gemüse | Früchte

Jeden Tag erhältlich, Reservation erwünscht!

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.

Im Töpfli

Curry Topf mit Poulet-Streifen vom Schenkel
frisches Gemüse, Basmatireis
27.00

Nudeln an Rucola Pesto Sauce
Cherry Tomaten & Parmesan
24.00

Äplermagronen mit Kartoffeln & Teigwaren
Gratiniert mit Raclettekäse
Apfelpüree
24.50

Lachstranche sautiert „Asia Style“
auf feinen Gemüsestreifen mit Chili & Ingwer mit Basmatireis
28.50

Rösti

Überbackene Äpler Rösti mit Raclette Käse
Speck & Spiegelei
26.50

Feierabend Rösti mit einen Schnitzel vom Grill
Überbacken mit Raclette Käse
27.50

Überbackene Toast

Toast Hawaii mit Hinterschinken
sautierte frische Ananas
18.50

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.

Toast Curry mit Hinterschinken
gebratene Früchte
18.50

Leichter Hauptgang auf Salaten angerichtet

Wurstsalat mit Käse, reichlich garniert
19.50

Warmer Geflügel-Salat mit Früchten &
Curry-Bananen Sauce
27.00

Thunfisch Salat mit gekochtem Ei, reichlich garniert
22.50

Egli Filet im Teig frittiert mit Tartar Sauce
auf Salatenvariationen
24.50

Frisch panierte Poulet Schenkel ohne Knochen
auf Salatenvariationen
Curry-Bananen Sauce
27.00

Grosser Salat Teller mit gekochtem Ei
20.50

Gemüse Frühlingsrolle an Sweet and Chili Sauce
auf Salatenvariationen
21.50

Unser Küchenchef empfiehlt dazu unser
Knoblauch Baguette
5.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.

Getränke Karte

Apéro

Campari	23%	10.00
Campari Sprizz	23%	12.00
Cynar	16%	9.50
Aperol Sprizz	11%	9.50
Ramazotti	40%	9.50
Martini	15%	9.50

Cüpli

Villa Santi Extra Dry	11%	8.50
Villa Santi Rosato	11%	8.50

Soft Getränke Offen

Eistee hausgemacht	5dl	6.20
Coca Cola	3dl	4.20
Coca Cola Zero	3dl	4.20
Rivella Rot	3dl	4.20
Apfelsaft	3dl	4.20
Zitro	3dl	4.20
Orangensaft	3dl	4.20

Cafe

Espresso	4.50
Dop. Espresso	5.80
Cafe Creme	4.50
Cappuccino	5.30
Schale	4.50
Latte Macchiato	5.30

Bier

Ueli Bier	33cl	5.0%	5.80
Somersby	33cl	4.3%	6.00
Quöllfrisch App.	33cl	4.8%	5.20
Weizen App.	50cl	5,2%	6.80
Feldschlö.Orig.	50cl	4.8%	5.50
Feldschlö.	33cl	%frei	5.50

Offen Ausschank

Hopfenperle	3dl	4.30
Hopfenperle	5dl	5.60

Flaschen 33cl

Coca Cola	4.90
Coca Cola Zero	4.90
Rivella Rot	4.90
Rivella Blau	4.90
Pepita	4.90

Gazosa 35cl

Himbeer	6.20
Heidelbeer	6.20
Zitro	6.20
Mandarinen	6.20

Tee

Pfefferminz	4.10
Schwarztee	4.10
Pfirsich & Mango	4.10
Rote Früchte	4.10
Kamillentee	4.10
Grüntee	4.10

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.

Gin & Tonic

Adamus	44%	Portugal, Alentejo	26.00
Tinto	40%	Portugal, Porto	21.00
Tribute	43%	Spanien, Barcelona	18.00
Brockmann's	40%	England, West	20.50
Gordons	37%	Schottland	14.00

Spirituosen 2cl

Marc, Calvados	40%	9.00	Baileys	17%	9.00
Marc, Vieille Prune	40%	9.00	Lilah Chai Creme	17%	9.00
Zwetschgen	37%	6.00	Amarguinha & Lime	20%	9.00
Pflümüli	37%	6.00	Beirão	23%	9.00
Kernobst	37%	6.00	Whisky		ab. 9.00
Havana Club 7 Y	40%	12.00			

Lust auf Grappa nach dem Essen? Verlangen Sie unsere Karte.....

Wenn Sie Zeit haben helfen Sie uns bekannt zu werden mit unserer Küche, in dem Sie uns Online Bewerten auf Facebook oder Google.



finden Sie uns auf Facebook

→ Brueggli Fingerfood → Mittagstisch → Cafe Brüggli → Molto Bene Pizzeria Gelateria

Deklaration finden Sie am Eingang, für Allergiker fragen Sie unser geschultes Personal.

Alle Preise in CHF / inkl. MwSt.