



Menü

Kulinarik erleben,
wo sie entsteht.

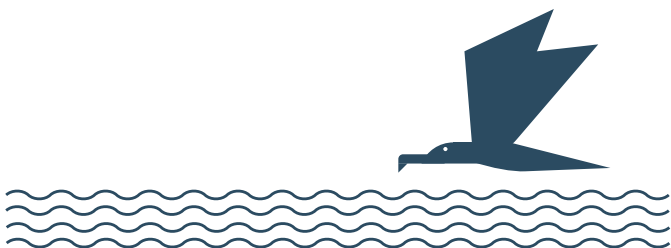
brasserieamsee.ch

Vorspeisen

- Saisonaler Blattsalat (h, i, j, l)..... 11
mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen garniert,
an feinstem Hausdressing
- Nüsslisalat (a, c, i, j, l) 15
mit herzhaftem Speck, Ei und knusprigen Croûtons an
feinstem Hausdressing
- Hausgemachte Kürbissuppe (g, i)..... 12
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

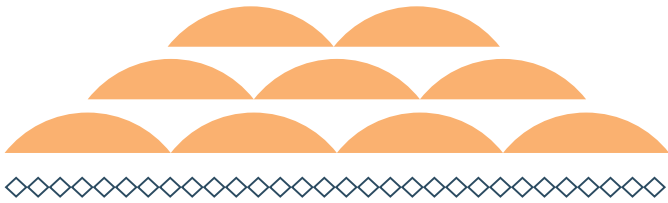
Salate

- Klassiker (c, g, h, i, j, l) 28
Saisonale Blattsalate und knackiges Gemüse an
Sbrinz-Hausdressing mit gebratener Schweizer
Alpstein-Pouletbrust und Speck
- Salade Vaudoise (a, c, g, h, i, j, l) 24
Saisonale Blattsalate und knackiges Gemüse
an Hausdressing, paniierter Tomme Vaudoise
und Kirsch-Chutney



Kulinarisch kompromisslos in Qualität, stets
im Fokus der Regionalität und Saisonalität.
Wir verarbeiten das Beste aus der Natur und
veredeln die Köstlichkeiten, welche sie uns
präsentiert.

Leicht, modern und saisonal



Burger



- Brasserie ~ Burger
100% Schweizer Rind, rosa gebraten,
Speck, Raclettekäse, Barbecue-Zwiebel-Chutney,
Haussauce, Tomaten,
dazu Pommes Frites
(a, c, g, j, k, l)
29



- Poulet ~ Burger
100% Schweizer Alpstein-Pouletbrust,
Kräuter-Mayonnaise, Röstzwiebeln,
Tomaten, Rucola,
dazu Pommes Frites
(a, c, g, j, k, l)
28



- Tomme ~ Burger (i)
Frittierter Tomme Vaudoise, gebratene Randen,
Kirsch-Chutney,
Pepperoni-Mayonnaise, Rucola,
dazu Pommes Frites
(a, c, g, j, l)
26



- Kichererbsen ~ Burger (i)
Hausgemachter Gemüse-Kichererbsen-Patty,
gebratene Randen, Barbecue-Zwiebel-Chutney,
Pepperoni-Mayonnaise, Rucola
dazu Pommes Frites
(a, e, h, i, j, l)
22



Hauptgerichte

- Galantine vom
Alpstein-Ribelmais-Poulet (c, g, i, l) 39
mit Tomaten-Kräuter-Füllung, gebratenen Polentaschnitten
und konfierten Kirschtomaten
- Hausbratwurst à la Brasserie (a, j)..... 22
Schweinsbratwurst von der beliebten Metzgerei Hämmerli in
Ins mit feiner Zwiebelsauce und Pommes Frites
- Secreto vom Schweizer Schwein 29
auf Kartoffelstampf mit Kapern, würziger Gremolata und gril-
lierte Seeländer Rüeblì
- Gebratenes Lachsforellenfilet
aus heimischen Seen (d, g, l)..... 34
auf Kartoffelstampf mit gebratenen Randen
und Meerrettich-Sauce
- Zander-Chnusperli (a, c, d, g, l)..... 33
im Teig gebacken mit Sauce Rouille und Pommes Frites
- Seeländer Ofenkürbis (i)..... 27
mit Quinoa, eingelegten roten Zwiebeln,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl



Deklaration

- ~ Fleisch: Schweiz
- ~ Geflügel: Schweiz
- ~ Fisch: Schweiz / Zander: Estland. Alle unsere Fische
sind aus verantwortungsvollem Fang
- ~ Brote & Backwaren (wenn nicht anders
gekennzeichnet): Schweiz
- ~ Gipfeli: Frankreich

(i) vegetarisch (i) vegan

Der süsse Ausklang

- Hausgemachte Tarte Tatin (a, c, g, h) 14
von Seeländer Äpfeln mit mit cremiger Mövenpick Glace
nach Wahl 20 Minuten Wartezeit
- Ofenschlupfer (a, c, g) 14
Süsser Brot-Auflauf mit Zwetschgen dazu Vanilleglace
und Rahm
- Vermicelles
mit Rahm (g) 10
mit Rahm und Vanilleglace (c, g)..... 12
mit Rahm, Vanilleglace und
Ämmitaler Merängge (c, g) 14
- Ämmitaler Merängge (c, g) 12
mit Rahm
- Sorbet Swiss (a, f, g) 9
Schweizer-Zwetschgen-Sorbet mit
Vieille Prune von der Brennerei Zürcher in Port
- Mövenpick Glace und Sorbet pro Kugel 4.5
hergestellt in der Schweiz
wähle direkt an unserer Gelateria
→ jede weitere Kugel 3.5
→ mit Schlagrahm (g) 2

Allergene

- a.....Gluten
- b.....Krebstiere
- c.....Eier
- d.....Fisch
- e.....Erdnüsse
- f.....Sojabohnen
- g.....Milch (einschliesslich Laktose)
- h.....Schalenfrüchte und Nüsse
- i.....Sellerie
- j.....Senf
- k.....Sesamsamen
- l.....Schwefeldioxid und Sulfid
- m.....Lupinen
- n.....Weichtiere

