




# Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b> 	12
Gerne gibt dir der Service Auskunft	
<b>Bunter Blattsalat</b>  (c, g, h, j, l)	11
mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen an feinstem Hausdressing	
<b>Caesar Salat</b> (a, c, j, l)	14
mit Speck, Croûtons und Parmesan	
→ mit Poulet	+6
<b>Saisonsalat</b>	15
Gerne gibt dir der Service Auskunft	

## Perfekt zum Teilen

<b>Antipasti-Teller</b> 	10
Mediterrane Auswahl an eingelegtem Gemüse, Oliven und Spezialitäten	
→ mit italienischen Fleischspezialitäten	+2

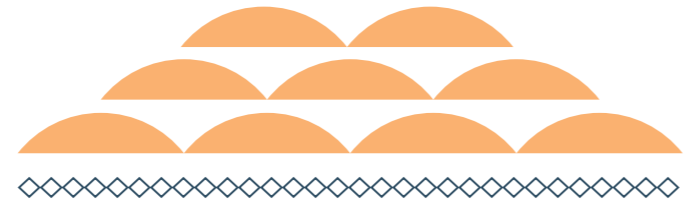
# Tatar

<b>Klassisches Rindstatar</b> (i, j, l)	
fein garniert mit Kapern, Zwiebeln und unserer Haussauce	
Vorspeise (70g)	24
Hauptspeise (140g)	34
<b>Tatar vom hausgebeizten Lachs</b> (a, d, j, l)	24
mit Pumpernickel Crunch, marinierten Gurken und Meerrettich	

<b>Deklaration</b>
~ Fleisch: Schweiz
~ Geflügel: Schweiz
~ Fisch: Schweiz / Egli: Estland. Alle unsere Fische sind aus verantwortungsvollem Fang
~ Brote & Backwaren (wenn nicht anders gekennzeichnet): Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

 vegetarisch    vegan    \* auf Wunsch vegan



# Burger


Made With  by Bäckerei Burkhard in Lysss  
Brioche-Brötchen

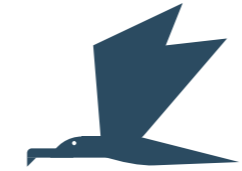
<b>Brasserie Burger</b>
100% Schweizer Rind, Speck, Raclettekäse, BBQ-Zwiebel-Chutney, Tomaten, Blattsalat dazu Pommes Frites (a, g)
<b>30</b>



<b>Poulet Burger</b>
100% Schweizer Poulet im knusprigen Pankomantel mit Currysauce, Tomaten, Rucola, Schmelzzwiebeln dazu Pommes Frites (a, c, g)
<b>28</b>



<b>Plant Based Burger</b> 
Plant Based Patty mit BBQ-Zwiebel-Chutney, Rucola, Tomaten dazu Pommes Frites (a, b, f, k)
<b>26</b>



# Hauptgerichte

Eine Beilage ist inkludiert.

## Fleisch

<b>Schweinsschnitzel «Wiener Art»</b> (a, c)	29
mit Preiselbeeren und frischem Gemüse der Saison	
<b>Tranchen vom rosa gegarten Entrecôte</b> (g, j, l)	48
mit saisonalem Gemüse und hausgemachter Café-de-Paris-Butter	
<b>Hausbratwurst à la Brasserie</b> (a, j)	22
Schweinsbratwurst von der beliebten Metzgerei Hämmerli in Ins mit feiner Zwiebelsauce	

## Fisch

<b>Gebratener Bremgartner Bachsaibling</b> (d, g, l)	37
mit Kräuterweissweinsauce und Gemüsebouquet	
<b>Hausgemachte Fischknusperli</b> (a, d, l)	28
mit Sauce Tartare	

<b>Zusätzliche Beilagen</b>	pro Beilage 5
~ Pommes	
~ Gemüse (g)	
~ Reis	
~ Salzkartoffeln (g)	

## Vegetarisch

<b>Saisonales Risotto</b>  *	26
Gerne gibt dir der Service Auskunft	
<b>Saisonpasta</b> 	22
Gerne gibt dir der Service Auskunft	

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.

# Der süsse Ausklang

<b>Panna Cotta</b> (g)	9
mit frischen Früchten der Saison	
<b>Bunter Fruchtsalat</b>	6
→ mit Vanilleglace	+3
<b>Schokoladenküchlein</b> (a, c, e, g, h)	14
mit Beerenragout, Vanilleglace, weissem Schoko-Crunch und Schlagrahm	
<b>Coupe Dänemark</b> (c, g, h)	12
Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	



## Allergene

- a.....Gluten
- b.....Hülsenfrüchte
- 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

