

Vorspeisen

Tagessuppe 🥕	12
Gerne gibt dir der Service Auskunft	
Nüsslisalat 🥜 (a, c, i, j, l)	11
an feinstem Hausdressing, mit Ei und Croûtons	
→ mit Speck	+1
Bunter Blattsalat 🥬 (c, g, h, j, l)	11
mit knackigem Gemüse und gerösteten Kernen	
an feinstem Hausdressing	
Caesar Salat (a, c, j, l)	14
mit Speck, Croûtons und Parmesan	
→ mit Poulet	+6

Perfekt zum Teilen

Antipasti-Teller 🥗	10
Mediterrane Auswahl an eingelegtem Gemüse, Oliven und Spezialitäten	
→ mit italienischen Fleischspezialitäten	+2

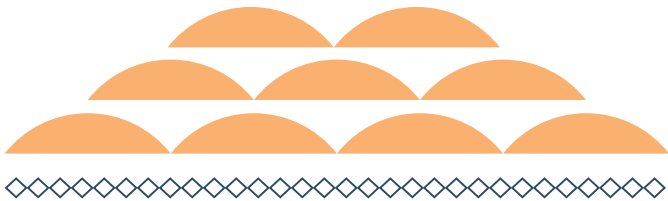
Tatar

Klassisches Rindstatar (i, j, l)	
fein garniert mit Kapern, Zwiebeln und unserer Haussauce	
Vorspeise (70g)	24
Hauptspeise (140g)	34

Deklaration
~ 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



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

30



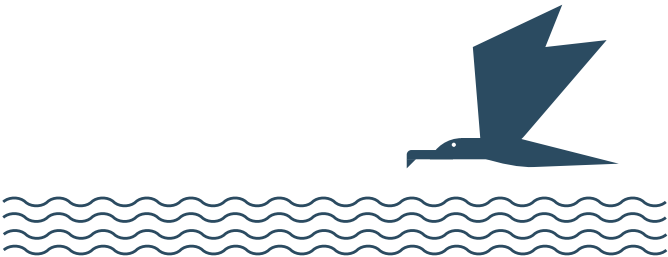
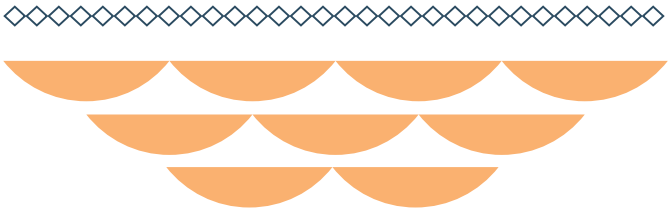
Poulet Burger
100% Schweizer Poulet
im knusprigen Pankomantel
mit Currysauce, Tomaten, Rucola, Schmelzzwiebeln
dazu Pommes Frites
(a, c, g)

28



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

26



Hauptgerichte

Eine Beilage ist inkludiert.

Fleisch

Schweinsschnitzel «Wiener Art» (a, c)	29
mit Preiselbeeren und frischem Gemüse der Saison	
Kalbsbratwurst à la Brasserie (a, j)	22
mit feiner Zwiebelsauce	

Rehpf Pfeffer an Wildrahmsauce (a, c, g, i, l)	38
mit Spätzli und Rotkohl	

Fisch

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

Zusätzliche Beilagen	pro Beilage 5
~ Pommes	
~ Gemüse (g)	
~ Reis	
~ Salzkartoffeln (g)	

Vegetarisch

Saisonales Risotto 🌱*	26
Gerne gibt dir der Service Auskunft	
Saisonpasta 🥬	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

Vermicelles	8
→ mit Vanilleglace (c, g)	
+2	
Schokoladenküchlein (a, c, e, g, h)	14
mit Beerenragout, Vanilleglace, weissem Schoko-Crunch und Schlagrahm	
Coupe Dänemark (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

