

BRASSERIE
BRUGG

À la carte

Lebensmitteldeklaration

Gemüse	Schwarz	CH
Fleisch	Finest Windisch	CH / FRA / IRL
Entrecôte/Tatar	Luma Delikatessen	CH / ESP
Fisch	Dörig und Bianchi	CH / NLD
Brot	Freddys / Romers	CH

ENTRÉES

KOPFSALATHERZEN	12
Caesar-Dressing Radieschen Croutons	
ERBSENPATÈE	18
Holunderblütten Vinaigrette Radieschen Sonnenblumenkerne	
GEFLÄMMTER LACHS LOSTELLO	24
Safran Emulsion Fenchel Yuzu Kaviar	
RINDSTATAR	Klein 29 Gross 36
Ponzu-Vinaigrette Eingelegtes Gemüse Wildkräutersalat	
FOIE GRAS VARIATION	30
Kirschen Brioche	

PLATS PRINCIPAUX

ALPSTEIN RIBELMAIS POULET	42
Trüffel gegrillter Romanasalat Kartoffelschaum	
WOLFSBARSCH	48
Dashi Beurre Blanc Artischocken Mies Muscheln Lauwarmer Bulgur Salat	
GEGRILLTE AUBERGINE	34
Chinesische BBQ Sauce Eierschwämmli Koshihikari-Reis	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Personal auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MWST.

CLASSIQUE

MOULES-FRITES	34
Klassisch Pommes Allumettes	
CORDON BLEU VOM KALB	48
Bauernschinken Bergkäse Pommes Allumettes Fingergemüse	
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	46
Finger Gemüse Pommes Allumettes	

CHATEAUBRIAND 700g FÜR 2 PERSONEN

-2 Stärkebeilagen.-
Pommes Allumettes | Kartoffelschaum | Koshihikari-Reis |
Lauwarmer Bulgur Salat

-1 Gemüsebeilage.-
Artischocken | Finger Gemüse | Wilder Broccoli

-2 Saucen.-
Geflügel Trüffel-Jus | Demi Glace | Café de Paris Schaum

160

DESSERT

„BIRCHERMÜESLI“

Kokos | Shiso

16

FALSCHER LIMETTE

Joghurt | Kaviarlimette | Koriander

18

Philosophie der Brasserie Brugg

PASSIONFRUCHT CRÈME BRÛLÉE

Mango | Ingwer

14

EISKAFFEE GERÜHRT

Tonkabohne | Kirsche

12

Sehr geehrter Gast

GLACES

1 KUGEL Glace / Sorbet

4.50

Schlagrahm

1.50

Seit August 2024 prägen wir als Küche die kulinarische Vision unseres Hauses, indem wir unsere Expertise in der französischen Küche und die Leidenschaft für gehobene Brasserie Gerichte einsetzen. Unsere Kernkompetenzen ermöglichen es uns, einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren, die die Essenz der französischen Kochkunst widerspiegeln. Die Leidenschaft bildet das Fundament unserer Arbeit, mit der wir in der Brasserie Brugg kontinuierlich nach Innovation streben, um Sie immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Unser Ziel ist es, mit möglichst vielen regionalen Produkten und Lieferanten zu arbeiten, um Ihnen die bestmögliche Qualität und das bestmögliche Erlebnis zu bieten, das Ihnen lange in Erinnerung bleiben wird.

Das gesamte Brasserie Brugg Team dankt Ihnen vielmals und wünscht

«Bon appétit.»

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über die Auswahl