

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MWST.

BRASSERIE
BRUGG

À la carte

DESSERT

Swiss Chocolat <i>Birne Haselnuss</i>	19
Eiskaffee <i>Aufgeschlagenes Hausgemachtes Kaffee glace Tonkabohnen - Espuma</i>	14
Käseauswahl <i>4 Sorten Käseauswahl aus der Schweiz und Frankreich Chutney</i>	24
Passionsfrucht Creme Brûlée <i>Mango Sorbet Ingwer</i>	16
Glace & Sorbet Hausgemacht <i>Birne Mango – Passionfrucht Eiskaffee Granny Smith Shiso Vanille Haselnuss Pflaume</i>	5.50
Glace Sorbet von Gelati, Gipf- Oberfrick <i>Kokos Vanille Salted Caramel Zwetschgensorbet Schokolade</i>	4.50

KLASSIKER BRASSERIE BRUGG

Vorspeisen | Suppen

Rindstatar	klein 29	gross 36
<i>Ponzu-Vinaigrette eingelegtes Gemüse Wildkräutersalat</i>		
Nüsslisalat		16.50
<i>Gehacktem Ei Speck Croutons</i>		
Hummerbisque		19.50
<i>Zitronengras Vanille Chili</i>		

Hauptgänge

Entrecôte	46
Herbstliches Gemüse / <i>Pommes Allumettes</i>	
Moules- Frites	34
Miesmuscheln / <i>Beurre Blanc</i> / <i>Pommes Frites</i>	
Cordon Bleu	48
Marktgemüse / <i>Zitrone</i> / <i>Pommes Frites</i>	
Wildteller Vegetarisch	38
Steinpilz Espuma Spätzli Rotkraut Marroni Kürbis	

Dessert

Eiskaffee gerührt	14
Aufgeschlagenes Hausgemachtes Kaffeegelee I Tonkabohnen- Espuma	
Passionfrucht Creme Brulée	16
Mango Sorbet / Ingwer	

PHILOSOPHIE DER BRASSERIE BRUGG

Sehr geehrte Gäste

Herzlich Willkommen in der Brasserie Brugg, einer Brasserie, die Tradition und Moderne auf besondere Weise verbindet. Unser Name verrät es, die französische Küche bildet das Herzstück unseres Hauses.

Hier darf genossen und kulinarische Vielfalt erlebt werden in einem eleganten Ambiente, in dem Sie sich wohlfühlen und von einem warmherzigen Service umsorgt werden.

Die Gastgeber, Isti und Urs, lebten viele Jahre in Hongkong, wo auch ihre Kinder geboren wurden. Mit Liebe, Herzblut und Sinn für Gastlichkeit eröffneten sie im August 2024 die Brasserie Brugg.

Der Bonsai im Garten erinnert an diese Wurzeln,
während die hochwertigen Interieure die Idee und Leidenschaft für gehobene
französische Küche widerspiegelt.

Seit September 2025 leitet Sascha Behrendt unsere Küche. Der gebürtige Berliner erarbeitete sich in renommierten Häusern in Deutschland und der Schweiz einen Exzellenten Ruf und wurde vom Guide Millau fünf Jahre in Folge mit 15 Punkten ausgezeichnet.

Seine Handschrift verbindet klassisches französisches Kochhandwerk mit feinen asiatischen Aromen, eine Kombination, die unseren Gerichten eine unverwechselbare Note verleiht.

Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind, und wünschen Ihnen
genussvolle Stunden in der Brasserie Brugg.

Bon Appetit.

VORSPEISEN

Geflämmte Bernsteinmakrele <i>Bergamotte Vinaigrette Wassermelonen Rettich Algenchip</i>	26.50
Randen Variation - Vegetarisch <i>Meerrettich Mousse Yuzu Perlen Baumnuss</i>	19
Nüsslissalat <i>Gehacktem Ei Speck Croutons</i>	16.50
Rindstatar <i>Ponzu-Vinaigrette eingelegtes Gemüse Wildkräutersalat</i>	klein 29 gross 36

SUPPEN | ZWISCHENGANG

Hummerbisque <i>Zitronengras Vanille Chili</i>	19.50
Foie Gras <i>Gebraten und Terrine Granny Smith hausgemachter Brioche</i>	33
Kürbis Ingwer Schaum Suppe <i>Kokos steirischem Kernöl geröstete Kürbiskerne</i>	14.50
Gegrillte Languste <i>Yuzu Sellerie eingelegter Kürbis</i>	38

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Sika Rücken aus der Aargauer Jagd <i>Rotkraut Preiselbeeren Pommes Macaire</i>	58
Geschmorte Rindsbäggli <i>Serviettenknödel Rosenkohlblätter Kürbis</i>	48
Rosa gebratene Taubenbrust <i>Eingelegte Pflaume Topinambur Steinpilz Espuma</i>	52
Käse Spätzli Vegetarisch <i>Trüffel gebackene Zwiebel Waldpilz</i>	42
Konfierter Heilbutt <i>Dashi Beurre Blanc Koshihikari Reis Kabis</i>	46

Ab 2 Personen «Es het solangs het» serviert in 2 Gängen

Dazu servieren wir pro Gang jeweils eine Sauce, eine Gemüsebeilage und eine Sättigungsbeilage

Chateaubriande	158
Ganze Seezunge	170
Rehrücken	170

Saucen

Café de Paris Espuma | Kalbjus | Wildrahmsauce | Dashi Beurre Blanc | Krustentierschaum

Gemüse

Rotkraut | Kürbis | Wirsingroulade | Rande | Rosenkohlblätter | Wald Pilze

Sättigungsbeilage

Spätzli | Topinambur | Pommes Allumettes | Serviettenknödel | Koshihikari Reis | Selleriepüree