

BRASSERIE

BRUGG

À la carte

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 Gastfreundlichkeit 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 Appétit.

VORSPEISEN

Geflämmte Dorade Royal	18
<i>Blutorange Karotte Ingwer</i>	
Kürbis Variation - vegetarisch	16
<i>Miso Schwarzwurzel Nüsslisalat</i>	
Winterliche Blattsalate	12
<i>Kresse eingelegte Birne Baumnuss</i>	
Rindstatar	klein 29 gross 36
<i>Ponzu-Vinaigrette eingelegtes Gemüse Wildkräutersalat</i>	
Foie Gras	29
<i>Gebraten und Terrine Granny Smith hausgemachter Brioche</i>	
Hummerbisque	19
<i>Zitronengras Vanille Chili</i>	
Sellerieschaumsuppe	14
<i>Trüffel Croûtons Schnittlauch</i>	

KLASSIKER BRASSERIE BRUGG

Entrecôte- Luma Charra Beef	46
<i>Herbstliches Gemüse Pommes Allumettes</i>	
Moules	34
<i>Miesmuscheln Beurre Blanc parfümierter Jasminreis</i>	
Kalbs Cordon Bleu	48
<i>Bauernschinken Bergkäse Saison Gemüse Tagliatelle</i>	

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rindsbäggli 48
Trüffel Ravioli | Rosenkohlblätter | eingelegte Randen

Duo von der Appenzeller Ente 44
Preiselbeere | Rotkraut | Topinambur

Trüffel Ravioli 42
Parmesan Espuma | Rosenkohlblätter | Schwarzem Trüffel

Gebratener Seeteufel 46
Kujo Negi | Beurre Blanc | Chawan Mushi | Mangold

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

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

Chateaubriand p.P. 79

Tomahawk Steak- Luma Charra Beef p.P. 79

Saucen

Café de Paris Espuma | Kalbjus | Pfeffer Rahmsauce

Gemüse

Rotkraut | Kürbis | Mangold | Rande | Karotten

Sättigungsbeilage

Pommes Allumettes | Serviettenknödel | Jasmin Reis | Tagliatelle

DESSERT

Kokosmousse 16
Eingelegte Pflaume | Shiso Sorbet | Erdnuss

Eiskaffee 12
Hausgemachtes Kaffeeglace | Tonkabohnen - Espuma

Passionsfrucht Creme Brûlée 14
Mango Sorbet | Ingwer

Käseauswahl 18
4 Sorten Käse aus der Schweiz und Frankreich | Chutney | Früchtebrot

Glace & Sorbet hausgemacht 4.50
*Mango – Passionsfrucht | Granny Smith | Pflaume
Vanille | Haselnuss | Weisse Schokolade*

Glace Sorbet von Gelati, Gipf- Oberfrick 4.50
*Zwetschgen | Zitrone
Kokos | Vanille | Salted Caramel | Schokolade*

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, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MWST.