

# **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

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

## KLASSIKER BRASSERIE BRUGG

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

## HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rindsbäggli <i>Trüffel Ravioli   Rosenkohlblätter   eingelegte Ränder</i>	48
Duo von der Appenzeller Ente <i>Preiselbeere   Rotkraut   Topinambur</i>	44
Trüffel Ravioli <i>Parmesan Espuma   Rosenkohlblätter   Schwarzem Trüffel</i>	42
Gebratener Seeteufel <i>Kujo Negi   Beurre Blanc   Chawan Mushi   Mangold</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

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
<i>Eingelegte Pfirsiche   Shiso Sorbet   Erdnuss</i>	
Eiskaffee	12
<i>Hausgemachtes Kaffeeglace   Tonkabohnen - Espuma</i>	
Passionsfrucht Creme Brûlée	14
<i>Mango Sorbet   Ingwer</i>	
Käseauswahl	18
<i>4 Sorten Käse aus der Schweiz und Frankreich   Chutney   Früchtebrot</i>	
Glace & Sorbet hausgemacht	4.50
<i>Mango – Passionsfrucht   Granny Smith   Pfirsiche</i>	
<i>Vanille   Haselnuss   Weisse Schokolade</i>	
Glace Sorbet von Gelati, Gipf- Oberfrick	4.50
<i>Zwetschgen   Zitrone</i>	
<i>Kokos   Vanille   Salted Caramel   Schokolade</i>	

## 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.