

# **BRASSERIE**

## **BRUGG**

## 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 Gault 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.

**DEGUSTATIONSMENÜ**  
**BRASSERIE BRUGG**

**Amuse-Bouche**

**Gegrillter Spargel**

*Miso Crème | Yuzu-Vinaigrette | Wildkräuter*

**Masu Lachs aus dem Aargau**

*Chawanmushi | Dashi | Garten Gurke*

**Foie Gras**

*Granny Smith | Verveine | hausgemachte Brioche*

**Duo vom Rind**

*Entrecôte & Short Rib | Bärlauch Ravioli | gebratener Bimi*

**Brie de Meaux AOP**

*Topinambur | Aprikosensorbet | Holunderblüten*

**Rhabarber**

*Rosenwasser | Erdbeersorbet | Waldmeister Öl*

3 Gang Menü	85
4 Gang Menü	99
5 Gang Menü	115
6 Gang Menü	132

**DEGUSTATIONSMENÜ VEGETARISCH**  
**BRASSERIE BRUGG**

**Amuse-Bouche**

**Gegrillter Spargel**

*Miso Crème | Yuzu-Vinaigrette | Wildkräuter*

**Chawanmushi (Japanischer Eierstich)**

*Garten Gurke | Dashi*

**Brunnenkresse Schaumsuppe**

*Belper Knolle*

**Pochiertes Stunden Ei**

*Bärlauch Ravioli | Greyerzer Espuma | gebratener Bimi*

**Brie de Meaux AOP**

*Topinambur | Aprikosensorbet | Holunderblüten*

**Rhabarber**

*Rosenwasser | Erdbeersorbet | Waldmeister Öl*

3 Gang Menü	75
4 Gang Menü	89
5 Gang Menü	105
6 Gang Menü	122

## VORSPEISEN

<b>Frühlingsalat</b> 	12
<i>French Dressing   Sonnenblumenkerne   eingelegte Mairübe</i>	
<b>Masu Lachs aus dem Aargau</b>	19
<i>Chawanmushi   Dashi   Garten Gurke</i>	
<b>Rindstatar</b>	klein 29    gross 36
<i>Ponzu-Vinaigrette   eingelegtes Gemüse   Wildkräutersalat</i>	
<b>Foie Gras</b>	29
<i>Granny Smith   Verveine   hausgemachte Brioche</i>	
<b>Gegrillter Spargel</b> 	16
<i>Miso Crème   Yuzu-Vinaigrette   Wildkräuter</i>	
<b>Brunnenkresse Schaumsuppe</b> 	14
<i>Belper Knolle   Croûtons   Schnittlauch</i>	
<b>Hummerbisque</b>	19
<i>Zitronengras   Vanille   Chili</i>	

## HAUPTGÄNGE

**Duo vom Rind** 52

*Entrecôte & Short Rib | Bärlauch Ravioli | gebratener Bimi*

**Gegrillter Loup de Meer** 46

*Krustentierschaum | Spargel | Koshihikari Reis*

**Pochiertes Stunden Ei** 42

*Bärlauch Ravioli | Greyerzer Espuma | gebratener Bimi*

**Alpstein Poulet aus Appenzell** 46

*Ponzu Vinaigrette | geschmorter Spitzkohl | Misocreme*

## KLASSIKER BRASSERIE BRUGG

**Entrecôte Cafe de Paris** 52

*Café de Paris Espuma / Saisonales Gemüse | Pommes Allumettes*

**Cordon Bleu** 48

*Marktgemüse | Zitrone | Tagliolini*

**Moules & Frites** 36

*Beurre Blanc | Pommes Frites*

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

**Châteaubriand** p.P. 75

*Rosmarin Jus oder Hollandaise | Saison-Gemüse*

*Tagliolini oder Pommes Allumettes*

## **DESSERT**

<b>Rhabarber</b>	16
<i>Rosenwasser   Erdbeersorbet   Walmeister Öl</i>	
<b>Eiskaffee</b>	12
<i>Gerührt   Tonkabohnen - Espuma</i>	
<b>Passionsfrucht Creme Brûlée</b>	14
<i>Mangosorbet   Ingwer</i>	
<b>Käseauswahl</b>	18
<i>Weintrauben   Chutney   Früchtebrot</i>	
<b>Glace und Sorbet von Gelateria Oberfrick</b>	4.50
<i>Zitronensorbet   Erdbeersorbet   Apfelsorbet Vanilleglace   Schokoladenglace   Salted Caramel</i>	
<b>Rahm</b>	1.50

## LEBENSMITTELDEKLARATION

Gemüse	Schwarz AG Villigen	CH
Fleisch	Finest Windisch / Bianchi	CH / FRA / IRL
Entrecôte/Tatar	Bianchi / Luma Delikatessen	CH / ARG
Fisch	Bianchi / Edelkrebs AG	CH / NLD
Brot	Freddys	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.