BRASSERIE
BRUGG

À LA CARTE

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Gemüse Julienne, Kerne und French Dressing	12
Rindstatar mit Eigelbcrème, Schnittlauch, Röstzwiebel und Brioche	28 / 42
Kingfish Sashimi mit Gurke, Daikon und Yuzu-Vinaigrette	24
Foie Gras Terrine mit grünem Apfel, Portwein und Brioche	26
Gebackener Ziegenkäse mit Cicorino Rosso, Kürbispickles und Feigenvinaigrette	16

Hauptgang

Rindsentrecôte Café de Paris mit buntem Gemüse	56
Cordon bleu vom Apfelschwein mit Appenzeller und buntem Gemüse	42
Boeuf Bourguignon mit Speck, Perlzwiebeln und Pilzen	45
Seezunge à la meunière mit buntem Gemüse, Kapern und Schalotten	62
Moules marinières an Weisswein-Butter Sud und Petersilie	36
Kürbisrisotto mit Stracciatella di Burrata	42

Beilagen: Wählen Sie zwischen Bratkartoffeln, Pommes Allumettes, Tagliolini und Spätzli aus.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BRASSERIE
BRUGG

Dessert

Schokoladensorbet mit Mascarponeschaum, Zwetschgen und Marroni	16
Weisses Mousse au Chocolat mit Brombeere, Salzcaramel und Mandelstiften	16
Tarte au Citron mit Zitronenreduktion und Vanilleeis	16
Kugel Glacé oder Sorbet Schokolade, Vanille und Salted Caramel / Erdbeer, Mango-Passionsfrucht und Zitrone	5

Käse

Epoisses mit Panforte und verschiedenen Chutneys	22

Lebensmitteldeklaration:

Rind: Schweiz und Argentinien

Kalb und Schwein: Schweiz

Seezunge und Miesmuscheln: Niederlande

Foie Gras: Frankreich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.