RESTAURANT

BRÜCKE

Gute Gesellschaft, spannende Weine und Essen, das die Seele berührt.
Unser Tavolata Menu zum Teilen, nimmt Sie und Ihre Freunde mit auf eine spannende kulinarische Reise.
Probieren Sie die verschiedenen Kreationen, wir sind überzeugt, dass wir Sie mit unseren Gerichten überraschen können.
Das Produkt steht im Vordergrund und soll auch als dieses erkennbar sein.

Tavolata Menu

Spinatsalat / Bremgartner-Forelle / Carciofini-Lardo /
Wagyu Carne Cruda / Kokos-Curry

***

Limonen-Ravioli / Erbse / Morcheln
Sot l`y laisse / wilder Spargel / King Edward

***

Schweizer Kalb
Ribeye / Krautstiel / Grünkern p. P 99

Alternativen zum Kalbsribeye

Holzen Lammrücken p. P 115

Brasato
vom Wagyu-Rind aus Alvaneu von dem Biohof Quarta p. P 130

Alpen Zander aus Susten p. P 105

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto / Bärlauchrisotto 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

Vegetarisches Tavolata Menu

Bei der Entstehung eines Gerichtes, bilden für uns die Beilagen die Basis. Ein Gericht soll seine Komplexität ohne Fisch und Fleisch erlangen und nach Belieben mit denselben erweitert werden.
Wir wünschen ihnen viel Freude und Vergnügen bei der vegetarischen Tavolata.

Spinatsalat / Curry-Kokos / Carciofini-Merinda /
Spargel-Rhabarber / Kohlrabi-Pinien

***

Limonen-Ravioli / Erbse / Morcheln
King Edward / wilder Spargel / Espuma

***

Austernpilz / Krautstiel / Erbsen p. P 90

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto / Bärlauchrisotto 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Curry / Kokos / Black Tiger	28
Wagyu-Carne Crudo / Spargel / Parmesan	34
Ceviche von der Forelle / Kohlrabi / Rhabarber	28

Zwischengänge

Limonen-Ravioli / Erbse / Morcheln	28
Carciofini / Merinda / Wollschwein-Lardo	28
Sot l`y laisse / wilder Spargel / King Edward	32

Hauptgänge

Wagyu Brasato / Krautstiel / Grünkern	54
Alpen Zander / Krautstiel / Erbse	54
Austernpilz / Krautstiel / Erbse	44

Beilagen

Pommes	9
Risotto	9
Bärlauchrisotto	9

Herkunft Fleisch: Wagyu, Kalb, Lamm und Wollschwein-Lardo , Schweiz
Herkunft Fisch : Forelle, Bremgarten / Zander, Susten / Black Tiger, Vietnam
Brot : Urdinkel, Schweiz Jürg Kauffmann, gebacken in Buchs
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse affiniert durch Christoph Bruni	16 / 24
Arriba Schokolade 72 % Mousse / Kokos / Koa	18
Kaffee Top Massai / Zuckerübe / Haselnuss	18
Soufflé Glacé Grand Manier / Moro Orange / Datteln	18

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Koa	5
Vanille	5
Pistazien	5
Jogurth	5
Take away Becher “Kalte Lust” Diverse Aromen	5

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % Mwst