

R E S T A U R A N T

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- Prosciutto /
Wagyu Carne Cruda / Kokos-Curry

Triangoli / Erbsen / Pfifferlinge
Sot l`y laisse / Spargel / King Edward

Holzen Lamm
Rücken / Lattich / Sonnenblumenkerne p. P 115

Alternativen zum Lammrücken

Kalbsribeye p. P 99

Steinbutt p. P 110

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto 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

Triangoli / Erbsen / Pfifferlinge
King Edward / Spargel / Espuma

Austernpilz / Lattich / Erbsen

p. P 90

Zusätzlich

Pommes Frites / Risotto

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

Spargel-Triangoli / Erbsen / Pfifferlinge	28
Carciofini / Merinda / Prosciutto di Parma	28
Sot l`y laisse / Spargel / King Edward	32

Hauptgänge

Kalbsribeye / Lattich / Sonnenblumenkerne	59
Steinbutt / Lattich / Erbse	65
Austernpilz / Lattich / Erbse	44

Beilagen

Pommes	9
Risotto	9

Herkunft Fleisch: Wagyu, Kalb, Schweiz, Prociutto, Italien
Herkunft Fisch : Forelle, Bremgarten / Steinbutt, Spanien / 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 / Caramel / Haselnuss	18
Kiwi Joghurt / Cashewkerne / Pandan	18
Hausgemachte Sorbets und Rahmglasses	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Koa	5
Vanille	5
Pistazien	5
Joghurt	5
Take away Becher "Kalte Lust" Diverse Aromen	5