

R E S T A U R A N T

BRÜCKE



Grossartige Gesellschaft, spannende Weine und Essen, das glücklich macht!
Unser Tavolata- Menu ist mehr als nur Essen – es ist ein Erlebnis.
Diskutiert über unsere kreativen Gerichte, entdeckt neue Geschmackswelten
und lasst euch begeistern. Ehrlich, authentisch und voller Geschmack:
Gemeinsam feiern wir Essen, das verbindet.
Wir freuen uns auf euch!

Tavolata Menu

Brot mit aromatisierter Käsereibutter

Radicchio Rosa-Datteln / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande /
Caponata-Steinbutt / Zitronengras-Kokos

Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe

Kalb

Rib Eye / Sellerie / Federkohl p. P 122

Alternativen zum Kalb

Entrecôte von dem Piemonteser Rind p. P 130

Tagesfisch p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

Vegetarisches Tavolata Menu

Beilagen im Rampenlicht

Unsere Gerichte beginnen mit der Seele: den Beilagen.

Ganz ohne Fisch und Fleisch überzeugen wir sie mit Vielfalt und Charakter.

Für ein Genusserlebnis, das begeistert.

Viel Freude bei der vegetarischen Tavolata!

Brot mit aromatisierter Käsereibutter

Radicchio Rosa-Datteln / Rhabarber-Focaccia / Rande-Meerrettich /
Caponata-Cremolata / Zitronengras-Kokos

Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe

Glasierter Sellerie / Selleriepüree / Wintergemüse

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Radicchio Rosa und Castelfranco mit Dattel-Honigessig Vinaigrette Piemonteser Haselnüsse und Kumquats	18
Tagesuppe	15
Rindstatar / Butter / Brot	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Radicchio Rosa-Datteln / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande / Caponata-Steinbutt / Zitronengras-Kokos	
Cappelletti / Erbsen-Morcheln / Cacio e Pepe	28

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Bärlauch / Morcheln / Gemüse	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Kräuterschwein Kotelette Gemüse / Pommes Frites	46
Walisische Lammhaxe mit Bärlauchrisotto und Gemüse	49
Tagesfisch / Saisongemüse / Beurre blanc	54

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Schwein Kalb, Pastrami, Schweiz
Herkunft Fisch : Lachs, Schottland, Tagesfisch informiert Sie unsere Mitarbeiter
Brot: von Fredys Backwaren und Chefgourmet gebacken in der Schweiz
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse von Affineur Christoph Bruni	16 / 24
Blauschimmelkäse Birne / Schokolade / Joghurt	9
Mango Erdbeere / Rio Hiumbi 62 % / Meringue	18
Caramelchöpfli "Brückenstyle" Kaffee / Bräzeli / Chantilly	18
Ananas Gewürzcaramel / Kokos / Erdnuss	13
Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut"	9
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5