

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

Grüne Spargeln-Radiesli / Pastrami-Focaccia / Zucchetti-Wagyu /
 Meerfischklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli

Thai-Ravioli / Auberginencurry / Salsicce

Lamm

Kotelettes / Kohlrabi / Buchweizen p. P 122

Alternativen zum Lamm

Entrecôte von dem Piemonteser Rind p. P 130

Kalbs Rib Eye p. P 124

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 Käseibutter

Grüne Spargeln-Radiesli / Rhabarber-Focaccia / Zucchetti-Pfirsich /
Gemüseklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli

Thai-Ravioli / Auberginencurry / Shiitake

Kohlrabi / Pickling / Buchweizen

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Weinbegleitung

3 Glas

p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit Sesam-Sojadressing, Kernen und Cranberries	18
Tagessuppe	15
Rindstatar / Butter / Brot	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Klein im Format. <i>Gross im Genuss.</i>	48
Grüne Spargeln-Radiesli / Pastrami-Focaccia / Zucchetti-Wagyu / Meerfischklösschen-Lauch / Pilzessenz-Japanische Flädli	
Thai-Ravioli / Auberginencurry / Salsicce	28

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Gemüse / Saison-Pilze	34
Entrecôte	59
Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	
Kräuterschwein Kotelette	46
Gemüse / Pommes Frites	
Kalbszunge und knusprige Milke	42
Gemüse / Gnocchi / Kapern	
Tagesfisch / Saisongemüse / Beurre blanc	TP

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Kalb, Pastrami, Salsicce aus der Schweiz
Wagyu aus Japan, Lamm aus New Zeeland
Herkunft Fisch : Tagesfisch informieren Sie unsere Mitarbeiter
Brot: von Andrea Salm brot & mehr gebacken auf dem Bauernhof Gehren in Erlinsbach
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse 16 / 24
von Affineur Christoph Bruni

Amalfi Zitrone 16
Kuchen / Sorbet / Himbeer

Aprikose 18
Sorbet / Kompott / Flammeri

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone 5

Ananas-Basilikum 5

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5