

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

5-Kornbrot mit Schnittlauch-Quark - Käsereibutter

Bergkartoffel-Frischling / Karotte-Jakobsmuschel / Mais-Kürbis /
Pomodori / Rotkohl

Ackerbohnen-Ravioli / Cipolotti / Birne

Niedergösger Reh

Variation / Mangold / Sonnenblumenkerne

p. P 126

Alternativen zum Reh

Entrecôte von dem Piemonteser Rind

p. P 130

Kalbsribeye

p. P 124

Tagesfisch

p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Arowe-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!

5-Kornbrot mit Schnittlauch-Quark - Käsereibutter

Bergkartoffel-Chinakohl / Karotte-Miso / Mais-Kürbis /
Pomodori / Rotkohl

Ackerbohnen-Ravioli / Cipolotti / Birne

Mangold / Rande / Sonnenblumenkerne

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Arowe-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
Jahrgang 2017	28
Klein im Format. <i>Gross im Genuss.</i>	48
Bergkartoffel-Frischling / Karotte-Jakobsmuschel / Mais-Kürbis / Pomodori / Rotkohl	
Ackerbohnen-Ravioli / Cipolotti / Birne	28

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Gemüse / Saison-Pilze	34
Entrecôte	59
Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	
Kräuterschwein Kotelette	46
Gemüse / Pommes Frites	
Brasato di Manzo	42
Schulterspitz / Gnocchi / Gemüse	
Alpen Zander / Saisongemüse / Beurre blanc	49

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Brasato, Rindstatar, Kalb, Reh, Schwein, Frischling aus der Schweiz

Herkunft Fisch : Jakobsmuscheln aus Frankreich, Alpenzander aus Susten im Wallis

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 von Affineur Christoph Bruni	16 / 24
--	---------

Feige Feigenblattespuma / Schokolade / Vanille	16
---	----

Ananas Vacherin / Limette / Mango	18
--------------------------------------	----

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut"	9
--------------------------------------	---

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone	5
Ananas-Basilikum	5
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5