

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

Weizen-Roggen / Käsereianke / Kürbis

Winterkohlrabi-Buchweizen / Thaibasilikum-Makrele / Tatar-Falafel
Schwarzwurzel / Wirsing-Mango

Malfatti / Blattspinat / Tuber Magnatum pico

Holzen Wollschwein

Kotelette / Pastinake / Trevisano

p. P 122

Alternativen zum Wollschwein

Niedergösger Reh

p. P 118

Entrecôte von dem Piemonteser Rind

p. P 130

Tagesfisch

p. P 120

Zusätzlich

Pommes Frites

9

Risotto mit Chalira-Senf

9

Spätzli

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!

Weizen-Roggen / Käsereianke / Kürbis

Winterkohlrabi-Buchweizen / Thaibasilikum-Blauschalige Bristen /
Falafel-Buttermilch / Wirsing-Mango / Schwarzwurzel

Malfatti / Blattspinat / Tuber Magnatum pico

Pastinake / Federkohl / Trevisano

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Spätzli 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Blattsalat mit Brückendressing, Kernen und Cranberries	15
Tagesuppe	15
Entenleberterrinen mit Senfmelone und Donuts	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Brücken Rindstatar Käseibutter / Brot	28 / 42
Kleinformal ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Winterkohlraabi-Buchweizen / Thaibasilikum-Makrele / Tatar-Falafel Schwarzwurzel / Wirsing-Mango	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Wintergemüse	34
Entrecôte Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	59
Tagesfisch / Wintergemüse / Beurre blanc	54
“Brasato di Manzo“ Angus Rindsschmorbraten Schulterspitz / Gemüse / Bergkartoffel	49

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Kalb, Reh, Wollschwein, Angus Rind, Schweiz

Herkunft Fisch : Makrele aus Noirmoutier

Brot: von Jürg Kaufmann, gebacken in Buchs AG

Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse von Affineur Christoph Bruni	16 / 24
Bleu d`Auvergne Birne / Schokolade / Joghurt	9
Brücken Vermicelle Marroni / Quitte / Meringue	18
Wenn dich der Hafer sticht Hafer / Birne / Joghurt	18
Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut"	9
Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces	
Zitrone	6
Ananas-Basilikum	6
Vanille	5
Pistazien	5
Kaffee	5