

RESTAURANT

# 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
Entenleberterrine mit Senfmelone und Donuts	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Brücken Rindstatar Käseributter / Brot	28 /42
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Winterkohlrabi-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