

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

Grüne Spargeln-Radisli / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande /  
Meerfischklösschen-Lauch / Zitronengras-Kokos

\*\*\*

Thai-Ravioli / Auberginencurry / Salsicce

\*\*\*

Kalb

Rib Eye / Kohlrabi / Buchweizen 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 Käseibutter

Grüne Spargeln-Radisli / Rhabarber-Focaccia / Rande-Meerrettich /  
Gemüseklösschen-Lauch / Zitronengras-Kokos

\*\*\*

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-Radisli / Pastrami-Focaccia / Lachs-Rande / Meerfischklösschen-Lauch / Zitronengras-Kokos	
Thai-Ravioli / Auberginencurry / Salsicce	28

## Hauptgänge

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

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Schwein Kalb, Pastrami, Schweiz  
Herkunft Fisch : Lachs, Schottland, Tagesfisch informieren 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 16 / 24  
von Affineur Christoph Bruni

Bakewell Tart 16  
Glace / Mandel / Himbeer

Cheesecake "Brückenstyle" 18  
Espuma / Rhabarber-Erdbeer / Crumbles

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

## Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone 5

Ananas-Basilikum 5

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5