

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

Ur-Dinkel Brot mit gesalzener Käsereibutter

Feldsalat Ei und Speck / Carciofini-Tuna / Pilzduxelle-Cannolo /
Tatar-Falafel / Bisque-Japanischer Eierstich

Ravioli / Schwarzwurzel-Perigord Trüffel / Onsenei

Holzen Kalb
Tafelspitz / Sellerie / Federkohl

p. P 122

Alternativen zum Kalb

Entrecôte von dem Piemonteser Rind p. P 130

Knochengereifte Wollschweinhuft p. P 119

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!

Weizen-Roggenbrot mit gesalzener Kässereibutter

Feldsalat Ei / Pilzduxelle-Cannolo / Carciofini-Kardy /
Falafel-Buttermilch / Zitronengras-Kokos-Japanischer Eierstich

Ravioli / Schwarzwurzel-Perigord Trüffel / Onsenei

Glasierter Sellerie / Selleriepüree / Wintergemüse

p. P 95

Zusätzlich

Pommes Frites 9

Risotto mit Chalira-Senf 9

Weinbegleitung

3 Glas p. P 39

à la carte

Vorspeisen

Freiland Nüsslersalat mit gebratenem Ei und Speck	22
Tagesuppe	15
Rindstatar / Butter / Brot	28
Jahrgangssardinen mit Brot und gepickeltem Gemüse	24
Kleinformat ganz GROSS – <i>Einzigartige, vielfältige Vorspeisenpalette</i>	48
Feldsalat-Ei und Speck / Carciofini-Tuna / Pilzduxelle-Cannolo / Tatar-Falafel / Bisque-Japanischer Eierstich	

Hauptgänge

Tessiner Loto Risotto / Chalira Senf / Wintergemüse	34
Entrecôte	59
Piemonteser Rind / Gemüse / Pommes Frites	
Kräuterschwein Kotelette	46
Gemüse / Pommes Frites	
“Brasato di Manzo“ Angus Rindsschmorbraten	49
Schulterspitz / Gemüse / Bergkartoffel	
Tagesfisch / Wintergemüse / Beurre blanc	54

Herkunft Fleisch: Piemonteser Rind, Schwein Kalb, Angus Rind, Schweiz
Herkunft Fisch : Tuna, Philippinen, Tagesfisch informieren Sie unsere Mitarbeiter
Brot: von Fredys gebacken in Baden
Über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne.

Käse und Desserts

Rohmilchkäse 16 / 24

von Affineur Christoph Bruni

Bleu d'Auvergne 9

Birne / Schokolade / Joghurt

Moro Orange 18

Grand Marnier / Orangen Curd / Sablés

Ananas 13

Gewürzcaramel / Kokos / Erdnuss

Brücken- Crèmeschnitte "einfach gut" 9

Hausgemachte Sorbets und Rahmglaces

Zitrone 6

Ananas-Basilikum 6

Vanille 5

Pistazien 5

Kaffee 5